

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.10.2025 15:25:24
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональный модуль	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Саратов 2025

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- основной профессиональной образовательной программы (в дальнейшем- ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;;
- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- ;

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

преподаватель Леонова С.А., преподаватель

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	17

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Профессиональный модуль ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя освоение МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологических производств при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности (ВД) Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и 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
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся **должен:**

Иметь практический опыт в	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 408 час.

Из них на освоение:

МДК 01.01 - Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов - 111 час.,

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 111 час.,

учебная практика - 36 час.,

производственная практика - 144 час.,

самостоятельная работа обучающегося – 12 час.

Формы контроля

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	3 семестр – Дифференцированный зачет 4 семестр - Экзамен
--	---

полуфабрикатов	
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3 семестр – Дифференцированный зачет 4 семестр - Экзамен
УП	3 семестр – Дифференцированный зачет
ПП	4 семестр - Дифференцированный зачет
ПМ.01	4 семестр-Экзамен квалификационный

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем профессионального модуля, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практика		Самостоятельная работа
			Всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
1	2	3	4	5	6	9	10	
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09-10	МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	111	97	64				8
ПК 1.1-1.4, ОК 01-07, 09-10	МДК.01.02 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	111	97	64				8
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09-10	Учебная и производственная практика (по профилю специальности)	180						
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09-10	Экзамен по модулю	6						
	Всего	408	194	128				

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		111
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов		111
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	16
	1. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2
	2 Характеристика этапов кулинарной обработки сырья.	2
	3. Характеристика этапов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2
	4. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	2
	5-8. Анализ рисков и критические контрольные точки (Система ХАССП). Основные требования СанПиН.	8
	Практические занятия	12
	9-12. Определение критических контрольных точек на различных этапах кулинарной обработки сырья (составление блок-схем, дерева принятия решений)	8
Тема 1.2. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	13-14. Кроссворд «Этапы кулинарной обработки и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».	4
	Содержание	17
	15-16. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.	4
	17. Организация работы овощного цеха.	2
	18. Организация работы мясного цеха.	2
	19. Организация работы рыбного цеха.	2
	20. Организация работы мясо-рыбного цеха.	2
	21. Организация работы птицебельного цеха.	2
	22- 23 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	3
	Практические занятия	50
	24-26 Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).	6
	27-30.Тренинг по организации работы овощного цеха.	8
	31-34.Тренинг по организации работы рыбного цеха.	8
	35-38.Тренинг по организации работы мясного цеха.	8

	39-42.Тренинг по организации работы мясо-рыбного цеха.	8
	43-46.Тренинг по организации работы птицеполюевого цеха.	8
	47-49. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	6
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Сообщение на тему «Организация тарного хозяйства» 2. Сообщение на тему «Организация работы цеха доработки полуфабрикатов»		8
Промежуточная аттестация по разделу 1 – дифференцированный зачет и экзамен		6
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		111
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		111
Тема 2.1 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов, экзотических и редких видов овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	4
	1.Товароведная характеристика овощей и грибов (в т.ч. экзотических и редких видов овощей и грибов). Пищевая ценность овощей и грибов.	2
	2.Технологический процесс механической обработки и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов (в т.ч. экзотические и редкие виды овощей и грибов) для сложной кулинарной продукции.	2
	Практические работы	10
	3-4.Решение задач по расчету массы нетто и брутто, выхода обработанных овощей с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	4
	5-7.Механическая обработка овощей и грибов. Формы нарезки.	4
	8. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов (в т.ч. экзотических и редких видов овощей и грибов) для приготовления сложной кулинарной продукции.	2
Тема 2.2. Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы (в т.ч. из экзотических и редких видов рыбы) для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	8
	9. Товароведная характеристика рыбы (в т.ч. экзотических и редких видов рыбы). Пищевая ценность.	2
	10.Технологический процесс механической обработки рыбы.	2
	11.Технологический процесс механической обработки рыбы (в т.ч. экзотических и редких видов рыбы), кулинарных изделий сложного ассортимента.	2
	12.Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы (в т.ч. из экзотических и редких видов рыбы) для сложной кулинарной продукции.	2
	Практические работы	18
	13-15. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий. Из рыб с костным скелетом при использовании сырья и рыбы специальной разделки. Расчет количества отходов при холодной обработке рыбы	6
	16-18. Механическая обработка рыбы (в т.ч. экзотических и редких видов рыбы).	6
	19-21. Приготовление полуфабрикатов из рыбы (в т.ч. экзотических и редких видов рыб) для приготовления сложной кулинарной продукции.	6
Тема 2.3 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	Содержание	6
	22.Товароведная характеристика нерыбного водного сырья. Пищевая ценность.	2
	23. Технологический процесс механической обработки нерыбного водного сырья.	2
	24.Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2

для изделий сложного ассортимента	Практические занятия	6
	25-27. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции.	6
Тема 2.4. Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	10
	28. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов. Пищевая ценность.	2
	29. Классификация полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.	2
	30. Технологический процесс механической обработки мяса и мясных продуктов.	2
	31. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.	2
	32. Товароведная характеристика мяса диких животных. Технологический процесс механической обработки мяса диких животных. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных.	2
	Практические занятия	20
	33. Схема механической обработки мяса. Схема разделки говяжьей, бараньей и свиной туши.	2
	34-36. Расчет среднетушевых норм отходов и потерь при холодной обработке. Расчет содержания костей в отдельных полуфабрикатах. Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий. Расчет расхода мясных продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.	6
	37-39. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6
	40-42. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.	6
Тема 2.5. Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	5
	43. Товароведная характеристика птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность.	1
	44. Технологический процесс механической обработки птицы и пернатой дичи.	2
	45. Современные методы приготовления полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
	Практические занятия	8
	46-49. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента	8
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 1. Сообщение на тему «Кулинарная обработка десертных овощей» 2. Сообщение на тему: «Обработка субпродуктов и костей»		8
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет и экзамен		6
Учебная практика по ПМ.01 Виды работ: 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов, экзотических и редких видов овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 2. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбы (в т.ч. из экзотических и редких видов рыбы) для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		36
Аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 01 Виды работ: 1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности		144

2. Разработка ассортимента полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
3. Организация работы цеха	
4. Приготовление полуфабрикатов и подготовка к хранению	
5. Организация хранения обработанного сырья и полуфабрикатов	
Аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет	
Экзамен по модулю	6
Всего	408

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для реализации программы профессионального модуля/ учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

«Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02 15 Поварское и кондитерское дело.

«Учебный кулинарный цех» оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02 15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

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

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.

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

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

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

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

10. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. 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.

12. 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.

13. 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

14. 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:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н.

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

18. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. ЭБС “ZNANIUM.COM” <http://znanium.com/catalog/product/1016432>

19. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. ЭБС “ZNANIUM.COM” <http://znanium.com/catalog/product/983545>
20. Термины и определения в индустрии питания. Словарь / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-507-47266-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351782>
21. Чельдиева, Л. Ш. Технология продукции общественного питания : методические указания / Л. Ш. Чельдиева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2025. — 160 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/504197>
22. Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для спо / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52094-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/467801>

3.2.2 Дополнительные источники

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с. <http://znanium.com/catalog/product/518473>
2. Технология продукции общественного питания: краткий курс лекций для студентов всех форм обучения направления 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / сост.: Е. Ю. Вольф, И. В. Симакова. - Саратов: ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2014. - 73 с. <ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1841.pdf>
3. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов [Электронный ресурс] : учеб. / А.И. Мглинец [и др.]. — Санкт-Петербург : , 2015. — 736 с. <https://e.lanbook.com/book/90674>
4. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. <http://znanium.com/catalog/product/942765>
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование). <http://znanium.com/catalog/product/752579>

6. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. <http://znanium.com/catalog/product/512131>

7. Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.С. Родионова [и др.].— Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 126 с. <https://e.lanbook.com/book/92225>

8. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов [Электронный ресурс] : учеб. / И.Р. Смирнова [и др.].— Санкт-Петербург : , 2013. — 232 с. <https://e.lanbook.com/book/90691>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: –оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); –рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; –точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; –соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; –соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); –соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; –правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; –точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; –соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд,	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: –адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; –соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; –оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); –профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;	

кулинарных изделий сложного ассортимента.	–соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; –правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; –соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: •корректное использование цветных разделочных досок; •раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; •соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); •адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; –соответствие времени выполнения работ нормативам; –соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; –точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; –адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; –соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; –эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	–актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	

	– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

жизненных ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	–грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	–понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	–адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); –адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; –точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); –правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	