

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
(национальный исследовательский университет)»  
**ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА**  
**МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

УТВЕРЖДАЮ:  
директор  
Многопрофильного колледжа



О.Б. Прохорова

25 марта 2022 г.

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

основной профессиональной образовательной программы  
**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**


Челябинск 2022

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рассмотрена и одобрена на заседании Педагогического совета № 5, протокол № 5 от «24» марта 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по НМР

Специалист по УМР

  
И.Н. Романенко  
« 24» марта 2022 г.

  
О.А. Швецова  
« 24» марта 2022 г.

Разработчик: О.А. Швецова – преподаватель Многопрофильного колледжа

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Приказом № 1565 Минобрнауки РФ 09.12.2016 г.) и Профессионального стандарта «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**

## **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **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 приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

### **уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры 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.

**иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе оборудования в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроля хранения и расхода продуктов.

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>   |
|------------|---|
| ОК 01      | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                    |
| ОК 02      | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03      | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 04      | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                    |
| ОК 05      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и            |

|        |   |
|--------|---|
|        | культурного контекста, применять стандарты антикоррупционного поведения.  |
| ОК 06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК 09  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   |
| 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  |

### **3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1 Объём времени на освоение программы профессионального модуля и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Объем образовательной нагрузки (всего)</b>                        | <b>290</b>         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по МДК 01.01)</b> | <b>44</b>          |
| <b>Практическая подготовка (всего по МДК 01.01)</b>                  | <b>32</b>          |
| в том числе:   |                    |
| теоретические занятия  | 20                 |
| лабораторные/практические занятия                                    | 8                  |
| контрольные занятия/ точки рубежного контроля                        | 2                  |
| курсовая работа/проект   | –                  |
| дифференцированный зачет (зачет)                                     | 2                  |

|   |    |
|---|----|
| Самостоятельная учебная работа по МДК 01.01   | 12 |
| Консультации по МДК 01.01   | –  |
| Промежуточная аттестация по МДК 01.01   | –  |
| Промежуточная аттестация (итоговая по МДК 01.01) – в форме дифференцированного зачета |    |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по МДК 01.02)                         | 76 |
| Практическая подготовка (всего по МДК 01.02)  | 76 |
| в том числе:  |    |
| теоретические занятия   | 28 |
| лабораторные/практические занятия   | 44 |
| контрольные занятия/ точки рубежного контроля   | 2  |
| курсовая работа/проект  | –  |
| дифференцированный зачет (зачет)  | 2  |
| Самостоятельная учебная работа по МДК 01.02   | –  |
| Консультации по МДК 01.02   | –  |
| Промежуточная аттестация по МДК 01.02   | –  |
| Промежуточная аттестация (итоговая по МДК 01.02) – в форме дифференцированного зачета |    |
| Учебная практика по ПМ.01   | 72 |
| Производственная практика по ПМ.01  | 72 |
| Консультации по ПМ.01   | 6  |
| Промежуточная аттестация по ПМ.01   | 8  |
| Итоговая аттестация по ПМ.01 – в форме экзамена квалификационного                     |    |

### 3.2 Тематический план профессионального модуля

| Наименование разделов и тем   | Обязательная нагрузка                |             |                         |                             |   |   |                              | Самостоятельная учебная работа (час) | Консультации (час) | Промежуточная аттестации (итоговая по дисциплине) (час) |
|---|--------------------------------------|-------------|-------------------------|-----------------------------|---|---|------------------------------|--------------------------------------|--------------------|---|
|   | Объем образовательной нагрузки (час) | Всего часов | Практическая подготовка | в том числе                 |   |   |                              |                                      |                    |   |
|   |                                      |             |                         | теоретических занятий (час) | лабораторных и/или практических занятий (час) | контрольных занятий /точек рубежного контроля (час) | курсовая работа/проект (час) |                                      |                    |   |
| <b>МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b> |                                      |             |                         |                             |   |   |                              |                                      |                    |   |
| Введение в предметное содержание. Стартовая диагностика обучающихся                                     | 2                                    | 2           | 2                       | 2                           | –   | –   | –                            | –                                    | –                  | –   |
| <b>Раздел 1. Классификация</b>  | <b>12</b>                            | <b>10</b>   | <b>10</b>               | <b>8</b>                    | <b>2</b>                                      | –   | –                            | <b>2</b>                             | –                  | –   |

|   |           |           |           |          |          |          |   |          |   |   |
|---|-----------|-----------|-----------|----------|----------|----------|---|----------|---|---|
| <b>и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>  |           |           |           |          |          |          |   |          |   |   |
| Тема 1.1 Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления  | 2         | 2         | 2         | 2        | –        | –        | – | –        | – | – |
| Тема 1.2 Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья   | 2         | 2         | 2         | 2        | –        | –        | – | –        | – | – |
| Тема 1.3 Качественные показатели сырья  | 4         | 2         | 2         | 2        | –        | –        | – | 2        | – | – |
| Темы 1.4 Правила адаптации рецептур   | 2         | 2         | 2         | 2        | –        | –        | – | –        | – | – |
| <b>Практическое занятие № 1</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур  | 2         | 2         | 2         | –        | 2        | –        | – | –        | – | – |
| <b>Раздел 2. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>                                   | <b>14</b> | <b>12</b> | <b>12</b> | <b>6</b> | <b>4</b> | <b>2</b> | – | <b>2</b> | – | – |
| Тема 2.1 Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа   | 2         | 2         | 2         | 2        | –        | –        | – | –        | – | – |
| Тема 2.2 Классификация современного оборудования  | 2         | 2         | 2         | 2        | –        | –        | – | –        | – | – |
| Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения сырья и полуфабрикатов   | 4         | 2         | 2         | 2        | –        | –        | – | 2        | – | – |
| <b>Практическое занятие № 2</b> Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию) | 2         | 2         | 2         | –        | 2        | –        | – | –        | – | – |
| <b>Практическое занятие № 3</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки  | 2         | 2         | 2         | –        | 2        | –        | – | –        | – | – |

|  |           |          |          |          |          |          |          |          |          |          |
|--|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)                |           |          |          |          |          |          |          |          |          |          |
| Контрольное занятие (ТРК № 1)  | 2         | 2        | 2        | –        | –        | 2        | –        | –        | –        | –        |
| <b>Раздел 3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>  | <b>14</b> | <b>6</b> | <b>6</b> | <b>4</b> | <b>2</b> | <b>–</b> | <b>–</b> | <b>8</b> | <b>–</b> | <b>–</b> |
| Тема 3.1 Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов   | 6         | 2        | 2        | 2        | –        | –        | –        | 4        | –        | –        |
| Тема 3.2 Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов  | 6         | 2        | 2        | 2        | –        | –        | –        | 4        | –        | –        |
| <b>Практическое занятие № 4</b> Организация процессов производства полуфабрикатов. Создание условий хранения обработанного сырья, полуфабрикатов | 2         | 2        | 2        | –        | 2        | –        | –        | –        | –        | –        |
| Дифференцированный зачет по МДК 01.01  | 2         | 2        | 2        | –        | –        | –        | –        | –        | –        | 2        |
| Итого по МДК 01.01   | 32        | 32       | 32       | 20       | 8        | 2        | –        | 12       | –        | 2        |
| <b>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>   |           |          |          |          |          |          |          |          |          |          |
| <b>Раздел 1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</b>  | 4         | 4        | 4        | 4        | –        | –        | –        | –        | –        | –        |
| Тема 1.1 Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов  | 2         | 2        | 2        | 2        | –        | –        | –        | –        | –        | –        |
| Тема 1.2 Технологический процесс обработки и подготовки экзотических овощей и редких грибов  | 2         | 2        | 2        | 2        | –        | –        | –        | –        | –        | –        |
| <b>Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>          | 18        | 18       | 18       | 6        | 12       | –        | –        | –        | –        | –        |
| Тема 2.1 Приготовление полуфабрикатов  | 2         | 2        | 2        | 2        | –        | –        | –        | –        | –        | –        |



|   |    |    |    |   |    |   |   |   |   |   |
|---|----|----|----|---|----|---|---|---|---|---|
| повышенной сложности из овощей и грибов   |    |    |    |   |    |   |   |   |   |   |
| Тема 2.2 Сложные формы нарезки овощей   | 2  | 2  | 2  | 2 | –  | – | – | – | – | – |
| Тема 2.3 Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов  | 2  | 2  | 2  | 2 | –  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 1</b> Освоение приемов нарезки овощей   | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 2</b> Освоение сложных форм нарезки овощей  | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 3</b> Приготовление полуфабрикатов для фарширования из экзотических и редких овощей | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 4</b> Приготовление полуфабрикатов для фарширования из экзотических и редких грибов | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 5</b> Определение норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов           | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 6</b> Составление композиций нарезки овощей   | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Раздел 3 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья</b>               | 24 | 20 | 20 | 8 | 10 | 2 | – | 4 | – | – |
| Тема 3.1 Основные характеристики экзотических и редких рыб  | 6  | 2  | 2  | 2 | –  | – | – | 4 | – | – |
| Тема 3.2 Особенности обработки рыб  | 2  | 2  | 2  | 2 | –  | – | – | – | – | – |
| Тема 3.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента                      | 2  | 2  | 2  | 2 | –  | – | – | – | – | – |
| Тема 3.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного | 2  | 2  | 2  | 2 | –  | – | – | – | – | – |

|   |    |    |    |   |    |   |   |   |   |   |
|---|----|----|----|---|----|---|---|---|---|---|
| ассортимента  |    |    |    |   |    |   |   |   |   |   |
| <b>Практическое занятие № 7</b> Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы                                 | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 8</b> Приготовление полуфабрикатов - фаршированная рыба   | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 9</b> Приготовление начинок для фарширования рыбы   | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 10</b> Фарширование рыбы  | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 11</b> Разработка и адаптация рецептур из рыбы с учетом взаимозаменяемости сырья.                         | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Контрольное занятие (ТРК № 1)</b>  | 2  | 2  | 2  | – | –  | 2 | – | – | – | – |
| <b>Раздел 4 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>           | 20 | 16 | 16 | 6 | 10 | – | – | 4 | – | – |
| Тема 4.1 Характеристики мяса диких животных   | 6  | 2  | 2  | 2 | –  | – | – | 4 | – | – |
| Тема 4.2 Методы обработки сложной кулинарной продукции из мяса диких животных   | 2  | 2  | 2  | 2 | –  | – | – | – | – | – |
| Тема 4.3 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса мраморного и диких животных для сложной кулинарной продукции | 2  | 2  | 2  | 2 | –  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 12</b> Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса                                | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 13</b> Освоение технологий маринования, фарширования и шпигования.  | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие №</b>   | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |

|  |    |    |    |   |    |   |   |   |   |   |
|--|----|----|----|---|----|---|---|---|---|---|
| <b>14</b> Приготовление и оценка качества полуфабриката грудинки фаршированной   |    |    |    |   |    |   |   |   |   |   |
| <b>Практическое занятие № 15</b> Приготовление и оценка качества полуфабриката из мраморного мяса  | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 16</b> Разработка и адаптация рецептур. Решение ситуационных задач (составление технологических карт, калькуляционных карт, технологических схем). | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Раздел 5 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>   | 20 | 16 | 16 | 4 | 12 | – | – | 4 | – | – |
| Тема 5.1 Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов  | 6  | 2  | 2  | 2 | –  | – | – | 4 | – | – |
| Тема 5.2 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных  | 2  | 2  | 2  | 2 | –  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 17</b> Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из дичи   | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 18</b> Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из дичи   | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 19</b> Приготовление полуфабрикатов из филе птицы сложного ассортимента  | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 20</b> Приготовление полуфабрикатов пернатой дичи сложного ассортимента  | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |
| <b>Практическое занятие № 21</b> Приготовление полуфабрикатов из утиной,   | 2  | 2  | 2  | – | 2  | – | – | – | – | – |

|  |    |    |    |    |    |   |   |    |   |   |
|--|----|----|----|----|----|---|---|----|---|---|
| гусиной печени   |    |    |    |    |    |   |   |    |   |   |
| <b>Практическое занятие № 22</b> Разработка и адаптация рецептур. Решение задач (составление технологических карт, калькуляционных карт, технологических схем) | 2  | 2  | 2  | –  | 2  | – | – | –  | – | – |
| Дифференцированный зачет по МДК 01.02  | 2  | 2  | 2  | –  | –  | – | – | –  | – | 2 |
| <b>Итого по МДК 01.02</b>  | 76 | 76 | 76 | 28 | 44 | 2 | – | 12 | – | 2 |
| <b>Учебная практика</b>  | 72 | –  | –  | –  | –  | – | – | –  | – | – |
| <b>Производственная практика</b>   | 72 | –  | –  | –  | –  | – | – | –  | – | – |
| <b>Консультации по ПМ.01</b>   | 6  | –  | –  | –  | –  | – | – | –  | 6 | – |
| <b>Экзамен квалификационный</b>  | 8  | –  | –  | –  | –  | – | – | –  | – | 8 |

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» предполагает наличие Мастерской «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

#### **Материально-техническое обеспечение:**

1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт.
2. Весы общего назначения – 1 шт.
3. Микроволновая печь – 1 шт.
4. Плита электрическая – 1 шт.
5. Вытяжка – 1 шт.
6. Фритюрница – 1 шт.
7. Холодильник – 1 шт.
8. Мясорубка – 1 шт.
9. Овощерезка – 1 шт.
10. Слайсер – 1 шт.
11. Куттер – 1 шт.
12. Миксер бытовой – 1 шт.
13. Пресс для лимона ручной – 1 шт.
14. Овоскоп – 1 шт.
15. Стол производственный – 1 шт.
16. Раковина – 1 шт.

17. Часы настенные – 1 шт.

**Имущество:**

1. Стол преподавателя – 1 шт.
2. Стул – 5 шт.
3. Доска классная – 1 шт.

#### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

**Основная литература:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 202\_. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467502>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 202\_. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452945>

3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA>

**Дополнительная литература:**

1. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон. дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90674> — Загл. с экрана.

#### **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий, с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: деловые игры, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Студентам обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля; организуется самостоятельная работа студентов под управлением преподавателей и предоставляется консультационная помощь.

Оценка качества освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий раздел модуля, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

#### **5.1 ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ**

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>  |
|--|---|--|
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> </ul> | Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий практических занятий; заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>  | <p>Промежуточная аттестация:<br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>заданий экзамена по модулю;<br/>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</li> </ul> |   |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения</li> <li>– современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>  |   |
| ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>  |   |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>   |   |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>  |   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения   |  |  |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил</li> <li>– экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>  |  |
| ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности   |  |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> |  |

## 4.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### Критерии оценки практической работы:

Оценка 5 – работа выполнена в полном объеме, верно

Оценка 4 – работа выполнена в полном объеме, допущена неточность

Оценка 3 – работа выполнена в полном объеме, допущена 1 ошибка

Оценка 2 – работа выполнена в полном объеме, допущено более 2 ошибок или не выполнена.

### Критерии оценки практических навыков:

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;

- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;

- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;



- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видеоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;

- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;

- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;

- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;

- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;

- в письменном отчете по работе допущены ошибки;

- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;

- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;

- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

### **Критерии оценки реферата:**

«5» выставляется, если работа сдана в указанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению;

«4» выставляется, если: - работа сдана в неуказанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, 17 соблюдены требования к внешнему оформлению;

«3» выставляется, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочеты, например: имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, объем работы выдержан более чем на 50%, имеются упущения в оформлении;

«2» выставляется, если тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, допущены грубейшие ошибки в оформлении работы или студентом не представлена работа.

**Критерии оценки теста:**

85-100% - «отлично»

70-84% - «хорошо»

51-69% - «удовлетворительно»

менее 50% - «неудовлетворительно»

**Критерии оценки ситуационной задачи:**

оценка **«отлично»**: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями, ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

оценка **«хорошо»**: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), в схематических изображениях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие.

оценка **«удовлетворительно»**: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях.

оценка **«неудовлетворительно»**: ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

**Критерии оценки устного ответа:**

**«отлично»** – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Могут быть допущены недочеты в определении понятии, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

«хорошо» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.

«удовлетворительно» – дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

«неудовлетворительно» – дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятии, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

#### **Критерии оценки ролевой игры:**

|   |                            |
|---|----------------------------|
| <p>Оценку «отлично» рекомендуется выставить, если обучающиеся в полном объеме усвоили программный материал, принимали активное участие в ролевой игре, соблюдали регламент выступления, правильно выявили, исчерпывающе раскрыли проблему, заложенную в спорной ситуации, выработали точное, обоснованное решение спорного вопроса, а также правильно и полно оформили процессуальную документацию.</p> | <p>«Отлично»</p>           |
| <p>Оценку «хорошо» рекомендуется выставить, если обучающиеся правильно, по существу и последовательно изложили в выступлении этапы ролевой игры, усвоили основные умения и навыки, не допустили существенных ошибок и неточностей.</p>  | <p>«Хорошо»</p>            |
| <p>Оценку «удовлетворительно» рекомендуется выставить, если обучающиеся не проявили достаточной активности при выступлении и содержание спорной ситуации изложили поверхностно, без должного обоснования, допустили неточности и ошибки, недостаточно правильно оформили процессуальную документацию, нарушили последовательность в изложении материала, а также регламент выступления.</p>             | <p>«Удовлетворительно»</p> |

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <p>Оценку «неудовлетворительно» рекомендуется выставлять, если обучающиеся при выступлении допустили существенные ошибки, не смогли правильно обосновать проблему, заложенную в спорной ситуации, выработать окончательное решение, не соблюдали регламент выступления или отказались принимать участие.</p> | <p>«Неудовлетворительно»</p> |
|--|------------------------------|

### Критерии оценки презентации:

| №  |                               | 0 баллов   | 1 балл   | 2 балла   |
|----|-------------------------------|--|--|---|
| 1. | Информативность               | Информация не соответствует обозначенной теме исследования. В тексте присутствуют серьёзные фактические ошибки | Информация по проблеме изложена не полностью или с избытком, присутствуют несколько незначительных недочётов | Информация по заявленной проблеме изложена полно и чётко. Отсутствуют фактические ошибки. Отсутствует избыток информации  |
| 2. | Дизайн                        | Презентация изобилует мультимедиа-эффектами, несоответствующим и содержанию слайдов, текст не читаем           | Имеются несоответствия между стилем оформления и информационным содержанием слайда                           | Эффекты способствуют акцентированию внимания, стиль оформления презентации соответствует содержанию презентации и способствует наиболее полному восприятию информации |
| 3. | Понимание логики исследования | В презентации не отражены логика исследования, цель, проблема, ход исследования, не приведены выводы учащегося | Недостаточно чётко обозначены цель, проблема, ход, исследования  | В презентации чётко обозначены цель, проблема и ход исследования. Приведены лаконичные,   |

|    |              |   |  |   |
|----|--------------|---|--|---|
|    |              |   |  | ёмкие выводы учащегося, выделен его личный вклад в разработку заявленной проблемы                                   |
| 4. | Актуальность | Исследование неактуально, в презентации не отражены области применения результатов исследования | Исследование не является в полной мере актуальным для данного ученика. Показаны реальные перспективы практического применения результатов исследования | Обоснована актуальность исследования. Показаны перспективы практического применения результатов исследования        |
| 5. | Глубина      | Работа выполнена на базе устаревших, неверных или непроверенных материалах                      | Работа базируется на устоявшихся концепциях, наблюдается незначительный разрыв положений исследования с современными представлениям и                  | Проведён глубокий и детальный анализ проблемы. В работе использованы материалы современных исследований по проблеме |

От 9 до 10 баллов – оценка 5 (отлично)

От 7 до 8 баллов – оценка 4 (хорошо)

От 5 до 6 баллов – оценка 3 (удовлетворительно)

4 баллов и менее – оценка 2 (неудовлетворительно)

### Критерии оценки доклада:

Оценки выставляются по 5-бальной шкале по каждому из критериев.

1. Актуальность темы;
2. Самостоятельность суждений, оценок и выводов, их объективность;
3. Соответствие выводов с поставленными целями и задачами исследования;
4. Наличие иллюстрационного материала;
5. Анализ источников литературы;

6. Ясность, лаконичность стиля изложения материала;
7. Умение отвечать на вопросы экспертов.

От 31 до 35 баллов – оценка 5 (отлично)

От 23 до 30 баллов – оценка 4 (хорошо)

От 15 до 22 баллов – оценка 3 (удовлетворительно)

14 баллов и менее – оценка 2 (неудовлетворительно)