Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»
С.И. Ляшок
«01» сентября 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2026г.

Согласовано:
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от «28» августа2026 г.
/ О.С. Маслакова/

Согласовано:
заведующий филиалом
/Семакова Ю.И./
«28» августа2026 г.

Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий, профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии среднего профессионального образования 16675 Повар.

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом.

(Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 г. № 113Н, зарегистрировано в Минюсте РФ 11.04. 2022 г. N 68148)

Разработчики: Боровкова Олеся Алексеевна, преподаватель

Маслакова Ольга Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**7**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**20**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**21**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ
ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015г. № 06-830.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися.

Адаптированная программа разработана в отношении студентов с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения зрения, соматические заболевания), студентов совместно с другими студентами в учебной группе по специальности.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием электронного обучения.

1.1.1. 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;
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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий.
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 клубнеплодов, корнеплодов, овощей различных групп, зелени, фруктов, плодов, ягод, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья под руководством повара.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы под руководством повара.
ПК 1.5	Соблюдать сроки и условия хранения полуфабрикатов.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Трудовое действие (практический опыт)	- Организовывать рабочее место (кухню организации питания и рабочие места сотрудников) к работе в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -Обеспечивать чистоту и порядок на рабочих местах сотрудников кухни организации питания в течение всей смены; - Определять вид сырья и продуктов, выбирать способ их подготовки для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливать сырьё и продукты к дальнейшей кулинарной обработке (мытьё, очистка, сортировка, размораживание, замачивание) с оценкой качества и безопасности; - Выполнять обработку, нарезку и приготовление полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий; - Приготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием различных видов тепловой обработки (варка, жарка, тушение, запекание); - Выполнять вспомогательные операции при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (разогрев полуфабрикатов, подготовка посуды, досаливание, добавление специй); - Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать блюда и кулинарные изделия для доставки и на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции
Уметь	- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов; - Использовать посудомоечные машины; - Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; - Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; - Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; - Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - Производить обработку овощей, фруктов и грибов; - Нарезать и формовать овощи и грибы; - Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;

	- Готовить блюда и гарниры из овощей; - Готовить каши и гарниры из круп; - Готовить блюда из яиц; - Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; - Готовить блюда из бобовых; - Готовить блюда из рыбы; - Готовить блюда из морепродуктов; - Готовить блюда из мяса и мясных продуктов; - Готовить блюда из домашней птицы; - Готовить мучные блюда - Готовить горячие напитки; - Готовить сладкие блюда; - Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; - Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.
Знать	- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания; - Правила охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; Правила охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Всего часов 917

Из них на освоение МДК 304 часов

В том числе, самостоятельная работа-13

на практики, в том числе учебную 330 часов

и производственную 270 часов

2. Структура и содержание профессионального модуля
2.1. Структура профессионального модуля

Коды Профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Учебная	Производственная
			Обучениепо МДК			Практики			
			Всего	В том числе					
				Лабораторных и практическихзанятий	Курсовыхработ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1-1.5	Раздел1. Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации блюд из овощей, грибов, плодов.	94	82	56	Х	4	2	Х	Х
ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1-1.5	Раздел 2. Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов	96	90	60	Х	4	2	Х	Х
ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1-1.5	Раздел3. Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	106	99	60	Х	5	2	Х	Х
ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1-1.5	Учебная практика	330	Х	Х	Х	Х	Х	330	Х
ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1-1.5	Производственная практика	270					Х	Х	Х
	Консультация	2					2	Х	Х
	Экзамен	6					6		
	Всего:	***904***	***271***	***176***	***Х***	***13***	***14***	***330***	***\270***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Домашнее задание
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации блюд из овощей, грибов, плодов			**94**		
	Тема 1.1. Первичная обработка овощей, грибов, плодов	**Содержание учебного материала**	**40**		
1		Ассортимент и основные характеристики различных видов овощей, грибов, плодов.	2	ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1-1.5	Составить таблицу: 10 видов сырья (овощ/гриб/плод), сезонность, основные кулинарные применения, особенности хранения
2		Пищевая ценность различных видов овощей, грибов, плодов.	2		Подобрать 3 блюда из разных групп сырья и рассчитать примерную пищевую ценность (калорийность, белки, жиры, углеводы) по справочным данным
3		Требования к качеству традиционных видов овощей и грибов.	2		Заполнить чек - лист: 5 основных дефектов сырья и способы их выявления органолептическим способом
4		Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов.	2		Нарисовать и подписать 5 простых форм нарезки (брусок, кубик, соломка и др.) с указанием их кулинарного назначения
5		**Практическое занятие № 1** Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 1 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов.
6		**Практическое занятие № 2** Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 2 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов.
7		**Практическое занятие № 3** Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 3 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей.
8		**Практическое занятие № 4** Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 4 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей.
9		**Практическое занятие № 5** Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки плодовых овощей.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 5 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки плодовых овощей.

10		**Практическое занятие № 6** Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 6 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей.
11		Механическая кулинарная обработка свежих плодов и ягод. Требования к качеству плодов и ягод определяемые органолептическим способом.	2		Составить сравнительную таблицу «Семечковые и косточковые плоды»: 5 критериев (внешний вид, консистенция, вкус, отходы, хранение)
12		**Практическое занятие № 7** Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 7 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод.
13		Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки семечковых, косточковых, тропических плодов и ягод.	2		Подготовить краткую справку о специфике обработки 3 тропических плодов (ананас, манго, киви) с перечнем инвентаря
14		Обработка консервированных овощей, плодов, грибов.	2		Составить перечень требований к качеству и безопасности 3 видов консервированного сырья (квашеные, солёные, замороженные)
15		**Практическое занятие № 8** Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 8 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов.
16		**Практическое занятие № 9** Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушенных и замороженных овощей и плодов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 9 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушенных и замороженных овощей и плодов
17		**Практическое занятие № 10** Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих грибов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 10 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих грибов.
18		**Практическое занятие № 11** Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых и замороженных грибов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 11 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых и замороженных грибов.
19		**Практическое занятие № 12** Простые способы нарезки овощей и плодов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 12 Простые способы нарезки овощей и плодов.
20		**Практическое занятие № 13** Сложные способы нарезки овощей и плодов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 13 Сложные способы нарезки овощей и плодов.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1-1.5	
21	**Приготовление овощных полуфабрикатов**	**Практическое занятие № 14** Подготовка овощей для фарширования.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 14 Подготовка овощей для фарширования.
22		**Практическое занятие № 15** Технологическая последовательность фарширования кабачков, перца, помидор.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 15 Технологическая последовательность фарширования кабачков, перца, помидор.
23		**Практическое занятие № 16** Выполнение нарезки клубнеплодов	2		Оформить отчет по практическому занятию № 16

		простыми формами.			Выполнение нарезки клубнеплодов простыми формами.
24		**Практическое занятие № 17** Выполнение нарезки клубнеплодов сложными формами.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 17 Выполнение нарезки клубнеплодов сложными формами.
25		**Практическое занятие № 18** Выполнение нарезки корнеплодов сложными формами.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 18 Выполнение нарезки корнеплодов сложными формами.
26		**Практическое занятие № 19** Выполнение нарезки капустных овощей.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 19 Выполнение нарезки капустных овощей.
27		**Практическое занятие № 20** Выполнение нарезки грибов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 20 Выполнение нарезки грибов.
28		**Практическое занятие № 21** Выполнение фарширования различных групп.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 21 Выполнение фарширования различных групп.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 1.3.	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01-07	
29	**Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов**	Ассортимент основных блюд из овощей и грибов.	2	ОК 09 ПК 1.1-1.5	Составить меню из 5 блюд из овощей и грибов с указанием основных ингредиентов и способа тепловой обработки
30		**Практическое занятие № 22** Подбор сырья и оценка качества овощей и грибов для приготовления основных блюд.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 22 Подбор сырья и оценка качества овощей и грибов для приготовления основных блюд.
31		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей.	2		Подобрать 2 рецепта и составить для них перечень сырья с обоснованием выбора (качество, сезонность, совместимость)
32		**Практическое занятие № 23** Работа с оборудованием и инвентарём при приготовлении блюд из овощей: организация рабочего места и безопасность.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 23 Работа с оборудованием и инвентарём при приготовлении блюд из овощей: организация рабочего места и безопасность.
33		Температурный режим и правила приготовления различных типов овощей для разных типов питания.	2		Составить таблицу «Овощ — способ тепловой обработки — оптимальная температура — время приготовления — тип питания» (5 овощей)
34		**Практическое занятие № 24** Способы приготовления основных блюд/гарниров из овощей и грибов по технологическим картам.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 24 Способы приготовления основных блюд/гарниров из овощей и грибов по технологическим картам.
35		Правила проведения бракеража.	2		Разработать бланк бракеражного журнала для овощных блюд (графы, критерии оценки, шкала баллов)
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01-07	
36	**Приготовление блюд из плодов**	Ассортимент основных блюд из плодов (свежие плоды и ягоды, фруктовые салаты, желе, муссы, компоты, варенье, джемы, мармелад и др.).	2	ОК 09 ПК 1.1-1.5	Составить ассортиментный перечень из 10 блюд из плодов с разделением на холодные/горячие и указанием основного сырья

37		**Практическое занятие № 25** Составление технологических карт для блюд из плодов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 25 Составление технологических карт для блюд из плодов.
38		**Практическое занятие № 26** Работа с оборудованием и инвентарём при приготовлении блюд из плодов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 26 Работа с оборудованием и инвентарём при приготовлении блюд из плодов.
39		**Практическое занятие № 27** Приготовление и оформление желированных и замороженных десертов из плодов (желе, муссы, сорбеты, парфе) с отработкой приёмов стабилизации консистенции и декора.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 27 Приготовление и оформление желированных и замороженных десертов из плодов (желе, муссы, сорбеты, парфе) с отработкой приёмов стабилизации консистенции и декора.
40		Правила проведения бракеража плодов.	2		Составить чек-лист для бракеража 3 категорий блюд и плодов: свежие, желированные, горячие десерты
41		**Практическое занятие № 28** Бракераж готовых блюд и десертов из плодов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 28 Бракераж готовых блюд и десертов из плодов.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Консультация		2		
	Промежуточная аттестация в форме экзамена		6		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Подготовить сообщение «Способы сохранения витаминов при обработке плодов» 2. Подготовить сообщение «Овощи и грибы в рационе человека: польза и особенности приготовления»			4		
Раздел 2. Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов			**96**		
	Тема	**Содержание учебного материала**	**24**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1-1.5	
42	**2.1.Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы**	Классификация рыбы.	2		Заполните таблицу, распределив 10 видов рыбы по разным классификационным признакам
43		Основные семейства рыб, часто используемых в кулинарии.	2		Составить таблицу: «Семейство — представители (3–4 вида) — кулинарное применение и особенности»
44		**Практическое занятие № 29** Основные семейства рыб, часто используемых в кулинарии.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 29 Основные семейства рыб, часто используемых в кулинарии.
45		Классификация и ассортимент нерыбного водного сырья.	2		Записать по 2 представителя из каждой группы: ракообразные, двустворчатые моллюски, головоногие моллюски. Заполнить карточку: вид сырья, группа, характеристики
46		**Практическое занятие № 30** Классификация нерыбного водного сырья: группировка по типам.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 30 Классификация нерыбного водного сырья: группировка по типам.
47		**Практическое занятие № 31** Сравнительный анализ сырья: сопоставление пищевой ценности, текстуры, сезонности и стоимости.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 31 Сравнительный анализ сырья: сопоставление пищевой ценности, текстуры, сезонности и

					стоимости.
48		Характеристика сырья, пищевая ценность рыбы. Характеристика нерыбного водного сырья, пищевая ценность.	2		Оформить чек-лист «Приёмка охлаждённой трески»: показатель — норматив — действие при отклонении
49		**Практическое занятие № 32** Расчёт пищевой и энергетической ценности порций.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 32 Расчёт пищевой и энергетической ценности порций.
50		**Практическое занятие № 33** Анализ влияния обработки на пищевую ценность: сравнение потерь белка, жира, витаминов и минеральных веществ при разных способах тепловой обработки.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 33 Анализ влияния обработки на пищевую ценность: сравнение потерь белка, жира, витаминов и минеральных веществ при разных способах тепловой обработки.
51		Требования к качеству рыбы, условия и сроки хранения.	2		Заполните чек-лист входного контроля охлаждённой рыбы (на примере трески)
52		**Практическое занятие № 34** Органолептическая оценка качества рыбы: отработка методики бракеража по ГОСТ/ТУ.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 34 Органолептическая оценка качества рыбы: отработка методики бракеража по ГОСТ/ТУ.
53		**Практическое занятие № 35** Планирование условий хранения и ротации запасов: составление схемы размещения рыбы и морепродуктов на складе.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 35 Планирование условий хранения и ротации запасов: составление схемы размещения рыбы и морепродуктов на складе.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1-1.5	
54		Обработка рыбы с костным скелетом.	2		Заполните таблицу по теме «Обработка рыбы с костным скелетом»
55		**Практическое занятие № 36** Расчет процента отходов при обработке и пластовании рыбы с костным скелетом.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 36 Расчет процента отходов при обработке и пластовании рыбы с костным скелетом.
56		**Практическое занятие № 37** Определение порций блюд, изделий, изготовленных из заданного количества сырья.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 37 Определение порций блюд, изделий, изготовленных из заданного количества сырья.
57		**Практическое занятие № 38** Определение веса брутто в зависимости от вида поступающего сырья.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 38 Определение веса брутто в зависимости от вида поступающего сырья.
58		**Практическое занятие № 39** Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 39 Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.
59		Обработка рыбы с хрящевым скелетом.	2		Заполните кейс «Приёмка партии осетровых»
60		**Практическое занятие № 40** Расчет процента отходов при обработке и пластовании рыбы с хрящевым скелетом.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 40 Расчет процента отходов при обработке и пластовании рыбы с хрящевым скелетом.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**	**20**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1-1.5	
61	**Технологический процесс**	Классификация рыбного сырья и её значение для выбора технологии обработки.	2		Заполните таблицу, распределив 8 видов рыбы по разным классификационным признакам.

62	**приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**Практическое занятие № 41** Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для варки, припускания, тушения, запекания, жаренья.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 41 Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для варки, припускания, тушения, запекания, жаренья.
63		**Практическое занятие № 42** Разделка рыбы для фарширования.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 42 Разделка рыбы для фарширования
64		**Практическое занятие № 43** Фарширование рыбы порционными кусками – кругляшами.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 43 Фарширование рыбы порционными кусками – кругляшами.
65		**Практическое занятие № 44** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 44 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
66		**Практическое занятие № 45** Составление технологических схем приготовления: полуфабрикатов: «зразы донские», тельное.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 45 Составление технологических схем приготовления: полуфабрикатов: «зразы донские», тельное.
67		**Практическое занятие № 46** Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов: щуки фаршированной целиком.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 46 Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов: щуки фаршированной целиком.
68		**Практическое занятие № 47** Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов: для варки, припускания, тушения, запекания, жаренья.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 47 Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов: для варки, припускания, тушения, запекания, жаренья.
69		**Практическое занятие № 48** Изготовление сложных фаршированных полуфабрикатов из рыбы.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 47 Изготовление сложных фаршированных полуфабрикатов из рыбы.
70		**Практическое занятие № 49** Упаковка, маркировка и организация хранения полуфабрикатов из рыбы с учётом требований ХАССП и сроков годности.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 49 Упаковка, маркировка и организация хранения полуфабрикатов из рыбы с учётом требований ХАССП и сроков годности.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 2.4.	**Содержание учебного материала**	**32**	ОК 01-07	
71	**Классификация, ассортимент и оценка качества, технология обработки морепродуктов и приготовление кулинарных полуфабрикатов**	**Практическое занятие № 50** Классификация морепродуктов и подбор сырья под тип предприятия питания.	2	ОК 09 ПК 1.1-1.5	Оформить отчет по практическому занятию № 50 Классификация морепродуктов и подбор сырья под тип предприятия питания.
72		**Практическое занятие № 51** Организация рабочего места и подбор инвентаря для обработки разных групп морепродуктов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 51 Организация рабочего места и подбор инвентаря для обработки разных групп морепродуктов.
73		**Практическое занятие № 52** Приемка и входной контроль качества морепродуктов по сопроводительной документации и органолептике.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 52 Приемка и входной контроль качества морепродуктов по сопроводительной документации и органолептике.
74		**Практическое занятие № 53** Выбор и обоснование способов дефростации морепродуктов с расчётом потерь.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 53 Выбор и обоснование способов дефростации морепродуктов с расчётом потерь.
75		**Практическое занятие № 54** Первичная обработка ракообразных:	2		Оформить отчет по практическому занятию № 54

		техника разделки и расчёт выхода полуфабриката.			Первичная обработка ракообразных: техника разделки и расчёт выхода полуфабриката
76		**Практическое занятие № 55** Обработка двустворчатых моллюсков: мойка, сортировка, проверка жизнеспособности.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 55 Обработка двустворчатых моллюсков: мойка, сортировка, проверка жизнеспособности.
77		**Практическое занятие № 56** Обработка головоногих моллюсков: снятие плёнок, удаление хитинового стержня, размягчение структуры.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 56 Обработка головоногих моллюсков: снятие плёнок, удаление хитинового стержня, размягчение структуры.
78		**Практическое занятие № 57** Оценка качества сырья и полуфабрикатов из морепродуктов по органолептическим и физико-химическим показателям.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 57 Оценка качества сырья и полуфабрикатов из морепродуктов по органолептическим и физико химическим показателям.
79		**Практическое занятие № 58** Приготовление порционных полуфабрикатов из морепродуктов для жарки, гриля и запекания.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 58 Приготовление порционных полуфабрикатов из морепродуктов для жарки, гриля и запекания.
80		Панирование и льезонирование полуфабрикатов из морепродуктов: выбор вариантов и сравнительная оценка.	2		Сравнить варианты панирования и льезонирован полуфабрикатов из морепродуктов, заполнить таблиц «Состав — преимущества — недостатки»
81		Расчёт норм закладки сырья, отходов и выхода полуфабрикатов из морепродуктов.	2		Выполнить расчёт норм закладки сырья, количества отходов и выхода полуфабрикатов из морепродуктов по предложенной технологической таблице
82		Разработка технологических схем на полуфабрикаты из морепродуктов.	2		Выбрать один вид морепродуктов и составить технологическую схему его обработки: креветки, кальмары, мидии или осьминог
83		Подготовка полуфабрикатов к реализации: упаковка, маркировка, порционирование.	2		Составить схему подготовки полуфабрикатов к реализации: порционирование → упаковка → маркировка → хранение.
84		Комбинированные способы обработки морепродуктов: бланширование, припускание и шоковое охлаждение как этап подготовки полуфабрикатов.	2		Составить краткую схему обработки морепродуктов: бланширование → припускание → шоковое охлаждение → упаковка.
85		Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов из морепродуктов под разные форматы обслуживания (шведский стол, банкет, доставка).	2		Составить рецепт полуфабриката из морепродуктов для шведского стола, банкета и доставки.
86		Минимизация отходов и вторичное использование сырья при обработке морепродуктов: расчёт ресурсосбережения и разработка блюд из отходов.	2		Составить схему минимизации отходов при обработке морепродуктов.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Промежуточная аттестация		2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Подготовить сообщение «Классификация и ассортимент морепродуктов, используемых в общественном питании» 2. Подготовить сообщение «Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов»			4		
Раздел 3. Технология обработки, приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы			**106**		

	Тема 3.1.	**Содержание учебного материала**	**66**	ОК 01-07	
87	**Обработка мяса и мясопродуктов**	Механическая кулинарная обработка мяса. Виды тканей мяса: мышечная, соединительная, жировая и костная.	2	ОК 09 ПК 1.1-1.5	В тетради составить таблицу: "Характеристики тканей мяса"
88		Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	2		Назвать 3-4 основных отруба и указать, для каких блюд или способов приготовления они наиболее подходят (например, вырезка - для стейков, грудинка - для тушения).
89		Приготовление мясных полуфабрикатов	2		Привести по 1примеру видов мясных полуфабрикатов, с которыми вы сталкивались Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые
90		Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши	2		Сравнить разделку бараньей и говяжьей туш. Указать 2-3 отличия в используемых частях туши или их наименованиях
91		Кулинарная разделка и обвалка свиной туши	2		Изучить схему разделки свиной туши.
92		Полуфабрикаты из баранины и свинины	2		Выбрать один вид мяса (баранина или свинина) и привести 3 примера полуфабрикатов
93		Требования к качеству мяса (охлажденное, замороженное, несвежее, дефекты мяса. Транспортировка и хранение мяса.	2		Перечислить 3 признака, по которым можно определить доброкачественность охлажденного мяса
94		Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее	2		Назвать 1-2 распространенных полуфабриката, которые готовят из рубленой массы
95		Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё	2		Указать, чем отличается котлетная масса от обычной рубленой массы
96		Обработка костей. Полуфабрикаты, поступающие от предприятий-заготовочных и мясокомбинатов.	2		Ответить на вопрос: Для чего в кулинарии используются кости после обвалки?
97		Обработка поросят и кроликов. Обработка мяса диких животных.	2		Кратко указать, почему при обработке мяса диких животных требуется особая осторожность
98		Обработка субпродуктов. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса	2		Записать, почему важно соблюдать сроки хранения мясных полуфабрикатов
99		**Практическое занятие № 60** Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота; кулинарное назначение отдельных частей туши.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 60 Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота; кулинарное назначение отдельных частей туши.
100		**Практическое занятие № 61** Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха	2		Оформить отчет по практическому занятию № 61 Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха
101		**Практическое занятие № 62** Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	2		Оформить отчет по практическому занятию № 62 Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
102		**Практическое занятие № 63** Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 63 Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
103		**Практическое занятие № 64** Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 64 Ознакомление с ассортиментом поступающего

					сырья, оценка его качества.
104		**Практическое занятие № 65** Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки). Подготовка туш мяса к разделке.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 65 Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки). Подготовка туш мяса к разделке.
105		**Практическое занятие № 66** Овладение навыками кулинарного разруба туш.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 66 Овладение навыками кулинарного разруба туш.
106		**Практическое занятие № 67** Жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 67 Жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов.
107		**Практическое занятие № 68** Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 68 Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
108		**Практическое занятие № 69** Приготовление мясной натуральной, рубленной и котлетной массы.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 69 Приготовление мясной натуральной, рубленной и котлетной массы.
109		**Практическое занятие № 70** Приготовление панированных полуфабрикатов из мяса (шницель, отбивные).	2		Оформить отчет по практическому занятию № 70 Приготовление панированных полуфабрикатов из мяса (шницель, отбивные).
110		**Практическое занятие № 71** Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса (бифштексы, котлеты).	2		Оформить отчет по практическому занятию № 71 Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса (бифштексы, котлеты).
111		**Практическое занятие № 72** Обработка баранины. Приготовление полуфабрикатов из баранины (филе, корейка).	2		Оформить отчет по практическому занятию № 72 Обработка баранины. Приготовление полуфабрикатов из баранины (филе, корейка).
112		**Практическое занятие № 73** Обработка субпродуктов (печень, почки). Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов (печеночные оладьи, отбивные из почек).	2		Оформить отчет по практическому занятию № 73 Обработка субпродуктов (печень, почки). Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов (печеночные оладьи, отбивные из почек).
113		**Практическое занятие № 74** Обработка костей. Приготовление бульонов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 74 Обработка костей. Приготовление бульонов.
114		**Практическое занятие № 75** Приготовление полуфабрикатов, поступающих от предприятий-заготовочных и мясокомбинатов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 75 Приготовление полуфабрикатов, поступающих от предприятий-заготовочных и мясокомбинатов
115		**Практическое занятие № 76** Обработка поросят и кроликов. Обработка мяса диких животных	2		Оформить отчет по практическому занятию № 76 Обработка поросят и кроликов. Обработка мяса диких животных
116		**Практическое занятие № 77** Оценка качества мяса (охлажденное, замороженное, несвежее), выявление дефектов мяса.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 77 Оценка качества мяса (охлажденное, замороженное, несвежее), выявление дефектов мяса.
117		**Практическое занятие № 78** Транспортировка и хранение мяса. Составление условий хранения для различных видов полуфабрикатов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 78 Транспортировка и хранение мяса. Составление условий хранения для различных видов полуфабрикатов

118		**Практическое занятие № 79** Приготовление фаршевых полуфабрикатов из мяса (для рулетов, начинок).	2		Оформить отчет по практическому занятию № 79 Приготовление фаршевых полуфабрикатов из мяса (для рулетов, начинок).
119		**Практическое занятие № 80** Оценка качества мясных полуфабрикатов.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 80 Оценка качества мясных полуфабрикатов
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 3.2. Обработка домашней птицы	**Содержание учебного материала**	**33**		
120		Классификация мяса домашней птицы	2		Перечислить 3-4 вида домашней птицы, мясо которых используется в кулинарии.
121		Механическая кулинарная обработка домашней птицы.	2		Описать последовательность основных операций при разделке тушки птицы на порционные куски
122		Заправка птицы	2		Ответить на вопрос: для чего используется заправка тушки птицы перед приготовлением?
123		Дефекты тушек домашней птицы. Упаковка, маркировка и хранение.	2		Перечислить 3-4 признака, указывающих на недоброкачественность тушки птицы.
124		Полуфабрикаты из птицы	2		Привести 3-4 примера различных полуфабрикатов из птицы
125		Обработка субпродуктов птицы.	2		Описать 1-2 особенности обработки одного из субпродуктов
126		Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы	2		Кратко ответить: Сроки хранения полуфабрикатов из птицы обычно больше или меньше, чем у полуфабрикатов из мяса?
127		Полуфабрикаты, поступающие с фабрик-заготовочных	1		Назвать 1-2 примера полуфабрикатов из птицы, которые часто можно встретить в продаже
128		**Практическое занятие № 81** Подготовка тушек птицы к разделке	2		Оформить отчет по практическому занятию № 81 Подготовка тушек птицы к разделке
129		**Практическое занятие № 82** Ознакомление с организацией работы гольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем	2		Оформить отчет по практическому занятию № 82 Ознакомление с организацией работы гольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем
130		**Практическое занятие № 83** Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	2		Оформить отчет по практическому занятию № 83 Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
131		**Практическое занятие № 84** Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	2		Оформить отчет по практическому занятию № 84 Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
132		**Практическое занятие № 85** Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	2		Оформить отчет по практическому занятию № 85 Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества
133		**Практическое занятие № 86** Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы	2		Оформить отчет по практическому занятию № 86 Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы
134		**Практическое занятие № 87** Овладение навыками приготовления	2		Оформить отчет по практическому занятию № 87

		фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы			Овладение навыками приготовления фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы
135		**Практическое занятие № 88** Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	2		Оформить отчет по практическому занятию № 88 Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее
136		**Практическое занятие № 89** Санитарные требования к продуктам общественного питания	2		Оформить отчет по практическому занятию № 89 Санитарные требования к продуктам общественного питания
		Самостоятельная работа обучающихся	**-**		
	Промежуточная аттестация		**2**		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 1. Составить кроссворд и описание на тему: «Знатоки мяса» 2. Создание буклета: Тема: «Безопасность на кухне при работе с мясом и птицей». 3. «Карточки-схемы: разделка курицы» или «Буклет «Курица - универсальный продукт»			5		
Всего:			**296**		
Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий. **Виды работ** 1. Первичная обработка овощей, грибов, плодов 2.Приготовление овощных полуфабрикатов 3.Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов 4.Приготовление блюд из плодов 5.Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы 6.Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы 7.Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 8.Классификация, ассортимент и оценка качества, технология обработки морепродуктов и приготовление кулинарных полуфабрикатов 9.Обработка мяса и мясопродуктов 10. Обработка домашней птицы			**330**		
Производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий. **Виды работ** 1. Первичная обработка овощей, грибов, плодов 2.Приготовление овощных полуфабрикатов 3.Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов 4.Приготовление блюд из плодов 5.Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы 6.Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы 7.Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 8.Классификация, ассортимент и оценка качества, технология обработки морепродуктов и приготовление кулинарных полуфабрикатов 9.Обработка мяса и мясопродуктов 10. Обработка домашней птицы			**270**		
Всего:			**896**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебный кабинет оснащен для студентов с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно–психические нарушения соматические заболевания).

Для слабовидящих студентов в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места оснащенная в соответствии с п.6.2.2. ООП по профессии 16675 Повар.

Технологическое оборудование:

- универсальный привод;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбочистка;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- лайсер;
- мангал;
- дефростер;
- рыхлитель для мяса;
- оборудование для ваккумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- электроплита;
- опалочный шкаф;
- электрофритюрница;
- рабочийстол;
- весы настольные электронные;
- расстоечный шкаф;
- тестомесильная машина;
- пекарский шкаф.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие /Н.А. Анфимова. – 18-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2025. – 400с.

2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2025. – 256с.

3. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции»: учебное пособие / В. И. Мошков. — Москва: Русайнс, 2026. — 79 с.

4. 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, 2026. — 242 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Дацун, В. М. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка: учебное пособие для вузов / В. М. Дацун, Э. Н. Ким, Л. В. Левочкина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 508 с. — ISBN 978-5-507-52415-0. — Текст: электронный. (elib.wkau.kz)

2. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебник для СПО / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под ред. И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 217 с. — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст: электронный. (urait.ru)

3. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие для СПО. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — Текст: электронный. (lanbook.com)

4. **Шокина, Ю. В.** Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-507-47479-0. — Текст: электронный. (lanbook.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
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. Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	*На диф.зачете* слушатели получают оценки: Оценка 5(отлично): Слушатель должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Составить по излагаемому вопросу, четкий ответ, ответить на вопросы. Оценка 4(хорошо): Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал, по форме и изложения ответа имеют отдельные неточности, некоторые подотчеты и замечания. Оценка 3 (удовлетворительно): Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не	Дифференциро-ванный зачет

Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. Содержание актуальной. нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. Умения: Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия.	отвечает на дополнительные вопросы. Оценка 2(неудовлетворительно): Ставится, если обучающийся имеет разрозненные бессистемные знания, искажает смысл основных понятий, неверно отвечает на вопросы. *Тестирование:* Оценка 5(отлично): 100-80% правильных ответов Оценка 4(хорошо): 79-69%% правильных ответов Оценка 3 (удовлетворительно): 68-50%% правильных ответов Оценка 2(неудовлетворительно): менее 50 % правильных ответов Практическая и лабораторная работа: **Оценка «5»** ставится, если работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполнена обучающимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если Работа выполняется и оформляется обучающимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже	Тестирование Практическая работа

Определять 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). Определять задачи 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 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках	выполнивших на «отлично» данную работу обучающимся. На выполнение работы затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если Результаты, полученные обучающимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.	

профессиональной деятельности по профессии. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение.		

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких студентов и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия студентов инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль с помощью тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а так же выполнение индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д). При необходимости инвалидам и лиц с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для студентов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации студентов инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.