

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-61-1П от 30.06.2025 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01.01 МОДУЛЬ 1 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/Е.В. Миля

Красноярск, 2025

Рабочая программа (далее – программа) профессионального модуля ПМ.01.01 Модуль 1 «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 по специальности (профессии) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1565 в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023).

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчик:

Гадаскина Н.С. преподаватель КГАПОУ «ККОТиП»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие компетенции:

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 с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты
-------	---

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего (максимальная учебная нагрузка) **340** часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (на освоение МДК) **320** часов;

самостоятельная работа обучающегося **6** часов;

учебная практика **144** часа.

производственная практика **108** часа.

консультаций **6** часов.

промежуточная аттестация (экзамен) **6** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (суммарный объем нагрузки)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Самостоятельная учебная работа, часов	Консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Теоретическое обучение, часов	практических занятий, часов	Курсовых работ (проектов)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1, 1.4 ОК 01-09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	16	8	-	2	10	-	
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	16	12	-	2	10	-	
	Экзамен по модулю МДК 01.01.01	6							
	Учебная практика	144							
	Производственная практика	108							108
	<i>Всего:</i>	320	30	60	-	6	15	108	108
	<i>из них в форме практической подготовки</i>	320	-	60	-	-	-	108	108

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01.01.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия ¹		Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			32	ПК 1.1, 1.4 ОК 01-09
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание		12	
	1.	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.		
	2.	Международные термины, понятия в области обработки сырья		
	3.	Правила адаптации рецептур.		
	4.	Правила разработки авторских рецептур		4
	Практические занятия			
	1.	Практическое занятие №1. Решение ситуационных задач по расчету расхода сырья, выходу полуфабрикатов		
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		10	
	1.	Технологические принципы производства кулинарной продукции.		
	2.	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов		
	3.	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.		
	4.	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов		

	5.	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов		
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание		17	
	1.	Организация приемки и правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах		
	2.	Требования к организации рабочих мест обработки сырья и производства полуфабрикатов.		
	3.	Виды, назначение, правила эксплуатации оборудования при приготовлении полуфабрикатов		
	Практические занятия			
	1.	Практическое занятие №2. Составление заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	4	
	2.	Практическое занятие №3. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	4	
	3.	Практическое занятие №4. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	4	
Аудиторная самостоятельная работа по Разделу 1	Подготовка реферата на тему: «Использование нетрадиционных видов сырья, для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента». Выбрать тему реферата. Прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему реферата. Составить содержание реферата, раскрывающее тему. Оформить реферат по требованиям оформления рефератов. Защитить выполненную работу		2	
Консультации по разделу 1			10	
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			36	ПК 1.1, 1.4 ОК 01-09

Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание		5	
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки экзотических и редких видов овощей, грибов, редких видов рыбы, нерыбного водного сырья	9	
	2.	Основные характеристики нетрадиционного вида мясного сырья. Схема механической обработки и методы обработки		
	3.	Правила адаптации рецептур. Обработка и подготовка пернатой дичи		
Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание			60
	1.	Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Методы обработки и подготовки рыбы		
	2.	Методы приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд		
	3.	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
	4.	Методы обработки и подготовки птицы и дичи для сложных блюд		
	5.	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
	6.	Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов		
	7.	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов		
	Практические занятия			
	1.	Практическое занятие № 5. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы	14	
	2.	Практическое занятие № 6. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса	15	
		3.	Практическое занятие № 7. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы	15
Аудиторная самостоятельная работа по Разделу 2	Подготовка презентации на тему: «Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов». Прочитать конспект в тетради, прочитать дополнительную литературу, раскрывающую тему работы. Составить план раскрытия содержания темы. Ответить кратко на вопросы плана. Оформить электронную презентацию. Защитить выполненную работу		2	

Консультации по Разделу 2	10	
Экзамен	6	
Итого (аудиторных часов)	320	
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка качества сырья органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; 2. Организация рабочего места приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 3. Отработка практических навыков приготовления натуральных порционных полуфабрикатов из мяса (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная); 4. Отработка практических навыков приготовления порционных панированных полуфабрикатов из мяса (ромштекс, котлета отбивная, шницель); 5. Отработка практических навыков приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (бефстроганов, поджарка, гуляш, жаркое по-домашнему); 6. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из целой тушки птицы (цыпленок-табака); 7. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из филе птицы (котлета натуральная, фаршированная котлета); 8. Отработка практических навыков приготовления фаршированного куриного филе; 9. Отработка практических навыков приготовления рулетов из мякоти птицы с начинкой; 10. Отработка практических навыков приготовления рыбных полуфабрикатов для блюда «Рыба в тесте жареная»; 11. Упаковка и хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции 12. Отработка практических навыков определения необходимого материально-технического оснащения и сырья для нового полуфабриката; 13. Отработка практических навыков разработки новых полуфабрикатов; 14. Отработка практических навыков расчета массы сырья; 15. Отработка практических навыков расчета энергетической и пищевой ценности; 16. Отработка практических навыков оформления технологических и технико-технологических карт; 17. Отработка практических навыков приготовления и презентации нового полуфабриката; 18. Закрепление практических умений и навыков приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в процессе выполнения проверочной работы по профессиональному модулю: приготовление куриных ножек фаршированных	144*	ПК 1.1. - 1.4 ОК 01-09

Производственная практика 1. Оценка качества сырья органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; 2. Подготовка рабочего места, выбор, применение, комбинирование способов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; 3. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции; 4. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из филе птицы (шницель по столичному, котлета панированная); 5. Отработка практических навыков фарширования куриного филе; 6. Отработка практических навыков формования рулетов из мякоти птицы с начинкой; 7. Отработка практических навыков фарширования курицы тушкой; 8. Отработка практических навыков фарширования утки гречкой с грибами; 9. Отработка практических навыков разделки рыбы для фарширования; 10. Отработка практических навыков обработки нерыбного водного сырья; 11. Отработка практических навыков организации процессов приготовления и подготовки к реализации новых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; 12. Закрепление практических умений и навыков приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в процессе выполнения практической квалификационной работы по профессиональному модулю: приготовление кальмаров фаршированных; 13. Упаковка и хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции; 14. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; 15. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции; Ведение расчетов с потребителями	108*	
Всего	320	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа профессионального модуля реализуется в кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства и учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием. Распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практикоориентированности, что способствует формированию профессионального опыта студентов при погружении их в профессиональную среду.

Учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оснащен 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 аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

Учебная кухня ресторана, оснащена в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» № 210

Оборудование учебного кабинета:

Рабочее место преподавателя;

Стойка барная

Стол кухонный большой для встраиваемой техники

Стол производственный островной

Стол разделочный СРО-6/6 СЦК

Стол разделочный СР-2/1500/600

Стол сервировочный

Стол-стойка презентационная

Шкаф кухонный навесной

Технические средства обучения:

Компьютер с монитором

Экран

Наличие сети Internet

Тепловое оборудование:

Витрина тепловая Foodatlas CY-4A

Витрина тепловая Metalcarelli 9070

Витрина-прилавок тепловая барная Гаус

Горелка газовая с пьезоэлементом

Гриль Саламандра

Духовка

Жарочная поверхность ECSI

Индукционная плита Starfood

Кексовница

Варочная панель HANSA

Лампа для карамели / карамелизатор

Машина для темперирования шоколада, глазури

Микроволновая печь с грилем Midea black

Печь для пиццы Gastrorag

Печь пароконвекционная Vortmax

Подогреватель тарелок АВАТ
Рисоварка INDOKOR
Шкаф расстоечный тепловой ШРТ
Чайник дисковый Keda A-30
Чайник-термос, термопот Delta Europe 6,8л

Холодильное оборудование:

Холодильник Бирюса
Холодильная камера
Льдогенератор Homelux
Охлаждаемый стол HiCold
Холодильная витрина Fagor
Холодильная камера
Шкаф шоковой заморозки

Весоизмерительное оборудование:

Весы электронные торговые – МК 6.2
Весы РН
Весы порционные CAS

Вспомогательное оборудование:

Полка кухонная ПКД-600
Стеллаж кухонный СТК1200/400
Стеллаж кухонный СТК1200/600
Стол производственный островной 600*1500
Стол разделочный СР-2/1500/600
Стол разделочный СР-2/950/600
Полка кухонная ПНК
Противень 230*300
Противень 190*250

Механическое оборудование:

Блендер PHILIPS
Миксер ELENBERG
Миксер TEFAL
Аппарат кофе на песке GRILL MASTER
Блендер PHILIPS
Блендер REDMOND
Блинница электрическая SINBO
Комбайн кухонный Bosch
Кофеварка DELONGI
Кофемашина PHILIPS
Кофемолка LERAN
Куттер AIRHOT
Кухонный комбайн PROFI COOK
Машина вакуум-упаковочная DZ
Миксер ELENBERG
Миксер Gastrorag
Миксер REDMOND
Миксер планетарный GASTROMIX ECOM
Мясорубка LERAN
Нитратомер Annez Greentest
Овоскоп
Сито механическое для протирки овощей
Соковыжималка Lumme LU
Соковыжималка Redmond
Соковыжималка SUPRA JES
Сокоохладитель Cooleg JD

Тестораскаточная машина - лапшерезка
Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой
Тестораскаточная машина ITRIZZA
Универсальная резательная машина BOSCH
Электрический коферостер

Оборудование:

Зонт вентиляционный
Зонт вентиляционный
Посудомоечная машина INDEZIT
Пресс для пиццы ZANOLLI

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

Ваза для торта стекло
Выемка резак слезка
Крышка высокая
Лопатка узкая
Миска 4л. синий
Нож для консервных банок
Скалка для теста
Форма для салата квадрат
Форма разъемная круглая антипригарная
Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия
Atlantis Вилка десертная Бельгия
Atlantis Вилка столовая Бельгия
Atlantis Ложка десертная
Atlantis Ложка столовая Бельгия
Atlantis Ложка чайная Бельгия
Atlantis нож десертный Бельгия
Atlantis нож столовый Бельгия
Kunstwerk Салфетница фарфор
Kunstwerk сахарница 200мл фарфор
Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор
Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор
Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор
Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор
Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор
Воронка
Выемка Капкейк
Кольцо для выкладки гарниров
Кружка мерная
Крышка стеклянная
Кухонный набор
Ложка разливательная цельнометаллическая
Лопатка
Лопатка кулинарная узкая прямая
Миска
Миска мерная
Миска эмалированная
Набор воронок
Миска овальная
Насадки кондитерские
Нож столовый
Ножницы кухонные
Поднос

Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый
Подставка для столовых приборов
Рукавица термостойкая для кухни
Рукавница термостойкая для кухни Vortex
Салфетка кружевная круглая
Салфетки белые
Сито "Каравай"
Скатерть «Жаккард»
Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель"
Тарелка десертная
Тарелка обеденная
Термометр для печей Panderno
Форма для гарнира/десерта "квадрат"
Форма для гарнира/десерта "треугольник"
Форма для торта
Эври дэй набор столовый
Холодильное оборудование:
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Охлаждаемый прилавок-витрина
Фризер
Стол холодильный с охлаждаемой горкой
Гранитор
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:
Сифон
Барная станция для порционирования соусов
Набор инструментов для карвинга
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
Овоскоп
Нитраттестер
Вспомогательное оборудование:
Стол производственный с моечной ванной
Стеллаж передвижной
Моечная ванна двухсекционная

Производственная практика (практическая подготовка) проводится организуется в учебных мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Реализация программы производственной практики предполагает материально-техническое обеспечение согласно видам профессиональной деятельности и формируемым компетенциям, в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики (практической подготовки), в соответствии с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

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

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

Основные печатные и электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. М.: Академия 2013г.

Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для СПО. М.: Академия, 2013 г.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для СПО. М.: Академия, 2013г.

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. М.: Академия, 2014г.

Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: учебник для СПО. М.: Академия, 2002 г.

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для СПО. М.: Академия, 2012 г.

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. Ростов н/Д: Феникс, 2013 г.

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2016 г.

Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки: Учеб. для студ. высш. учеб. завед. М.: Академия, 2003 г.

Журналы «Питание и общество», 2000-2009 г. № 1-12

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/Сост. А.В.Румянцев – 3е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство «Дом и сервис», 2002. 1016 с.

Интернет – ресурсы:

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

<http://www.gunnania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

www.cookine.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).

www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия.

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

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

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

Реализацию программы **ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** обеспечивают:

Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Повар» (6 разряд);

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Кондитер» (6 разряд).

Повышение квалификации:

2020 г. – Свидетельство дает право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills в рамках своего региона, по компетенции «Поварское дело».

2024 - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», 72 часа

2024 г. - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Профилактика деструктивного поведения», 72 часа.

Стажировка:

2018 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в инклюзивной образовательной организации», 16 часов, сертификат, стажировка;

2018 г. - КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", «Новые подходы в конкурсах профессионального мастерства среди лиц с ограниченными возможностями здоровья», 32 часа, сертификат, стажировка;

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка.

Тимошенко Ирина Геннадьевна (мастер производственного обучения)

Образование:

Иркутский государственный педагогический институт, квалификация: учитель трудового обучения и общетехнических дисциплин.

Повышение квалификации:

2021 г.: ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет», «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенций Ворлдскиллс «Поварское дело»», 76 часов, удостоверение о повышении квалификации.

2023г.: КГБУ ДПО «Центр развития профессионального образования», «Профи для профи», 22 часа, удостоверение о повышении квалификации.

Стажировка:

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка.

Зырянова Юлия Викторовна (преподаватель первой категории)

Образование:

Красноярский государственный аграрный университет, квалификация: магистр техники и технологии по направлению «Технология продуктов питания»

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2020 г.- ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» по программе профессиональной переподготовки «Педагог профессионального образования в области инженерное дело, технологии и технические науки», диплом с присвоением квалификации «Преподаватель», 512 часов

Повышение квалификации:

2021 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» по программе «Организация обеспечения доступности

образовательных услуг для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных учреждениях», 72 часа

2022 г.- Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Цифровые инструменты для эффективного обучения: Padlet, Kahoot, Quizziz, Mentimeter, сервисы Google», 48 часов

2024 г. - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», 72 часа.

2024 г. - Центр развития профессионального образования, г. Красноярск по программе «Профилактика деструктивного поведения», 72 часа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Раздел МДК.01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов		
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом	Выполнение всех действий по разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	обслуживания: – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания (оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья); – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; - соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	- заданий для практических занятий; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю
---	--	--

	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	---