

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом  
от «23» мая 2025 г. № 192 о/д  
Директор ГБПОУ «ТТТ»

**Аннотация к рабочей программе  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения  
кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации  
кулинарных полуфабрикатов

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

г. Троицк, 2025

Программа профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016г. № 1569, с изменениями и дополнениями от 13.01.2017), с учетом примерной основной образовательной программы ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчик: Титова Наталия Валерьевна, к.с.-х.н., преподаватель высшей категории.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения социально-экономического и естественно-научного профиля.

Протокол № 6 от «16» мая 2025 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

#### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

##### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
Знания	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего 260 часов

консультации 12 часов

экзаменов 12 часов

Из них на освоение МДК 248 часов

в том числе на практики: учебную 72 часа

и производственную 36 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Структура профессионального модуля

Коды профессио- нальных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятель- ная работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в том числе	Учебная	Производст- венная	
				Лаборатор- ных и практичес- ких занятий, часов			
ПК 1.1. - 1.4.  ОК 01-07, 09	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>60</b>	<b>54</b>	<b>26</b>	0	0	0
ПК 1.1. - 1.4 ОК 01- 07, 09 - 10	<b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	<b>86</b>	<b>86</b>	<b>30</b>	0	0	0
ПК 1.1- 1.4	Учебная и производственная практика	<b>108</b>			<b>72</b>	<b>36</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>254</b>	<b>150</b>	<b>56</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	





### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для реализации программы модуля имеется учебный кабинет «Технология кулинарного производства, Технология кондитерского производства »  
учебно-производственная лаборатория.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства, Технология кондитерского производства »

- комплект учебно-методической документации (паспорт кабинета, рабочая программа, перспективно- тематический план, планы уроков)
- наглядные пособия (фотографии, карточки, слайды, видео, плакаты)
- комплект бланков технологической документации;
- ЦОР (АРМ)

Технические средства обучения:

- компьютер;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технологии приготовления пищи»:

- рабочие места по количеству мест обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. –
2. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. –
3. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Учебник СПО.- «Академия», 2020. -

##### **Интернет- ресурсы:**

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сент. 2020 г.1515].
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
6. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. - 320 с.

7. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru).

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных за</li> <li>- заданий по учебной и производст</li> <li>- заданий по самостоятельной ра</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете</li> <li>- выполнения заданий экзамена по</li> <li>- экспертная оценка защиты отч производственной практикам</li> </ul>

	<p>хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>— соответствие организации хранения сырья, продуктов,</p>	
--	--	--

- готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (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 расчета потребности в сырье продуктах;
  - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов</li> </ul>	

кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

- обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов в виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
  - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессовой обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
  - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:
    - корректное использование цветных разделочных досок;
    - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
    - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
    - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
  - соответствие времени выполнения работ нормативам;
  - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
  - точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
  - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
  - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
  - аккуратность выкладывания готовых

	полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<b>Текущий контроль</b> экспертное наблюдение в процессе выполнения - заданий для практических лабораторных занятий - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы  <b>Промежуточная</b> экспертное наблюдение в процессе выполнения - практических заданий зачете/экзамене - заданий экзамена - экспертная оценка учебной и производственной деятельности
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по	



коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>

#### ***4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***