

Парабельский филиал
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Томский политехнический техникум»
(ПФ ОГБПОУ «ТПТ»)

СОГЛАСОВАНО

Отдел образования Администрации
Парабельского района
Руководитель Отдела образования

 О.Н. Арестова

М.п. предприятия

« 16 » 20 24 г.



**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Адаптированная программа профессионального модуля ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. N 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий УЧ ПФ «ТПТ»

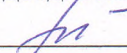
 Т.В. Ершова
«14» 09 2024 г.

Разработчик:  О.В. Колчанова, преподаватель

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии (МК)

Председатель МК

 Н.Ю. Мариненко
Протокол № 7 от «14» 09 2024 г.

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
3. Условия реализации адаптированной программы профессионального модуля	14
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17

1. Паспорт адаптированной программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения профессии 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ВПД.1 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

и соответствующих задач профессиональной деятельности:

- Осуществлять простые процессы первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из овощей и мяса;
- Производить заточку и правку ножей;
- Осуществлять процессы средней сложности первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы;
- Взвешивать, укладывать, упаковывать полуфабрикаты;
- Осуществлять процессы мойки, очистки, доочистки картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- Осуществлять процессы переборки зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля;
- Нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- Размораживать рыбу, мясо, птицу;
- Потрошить рыбу, мясо, птицу;
- Разделять сельдь, кильку;
- Обрабатывать субпродукты.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

ТФ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места изготовителя пищевых полуфабрикатов;

ТФ.02 Выполнение заданий изготовителя пищевых полуфабрикатов по приготовлению, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Результаты освоения профессионального модуля определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Трудовое действие изготовителя пищевых полуфабрикатов	ТД 01. Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; ТД 02. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; ТД 03. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; ТД 04. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.
Умения изготовителя пищевых полуфабрикатов	У 01. Сортировать, калибровать, промывать картофель и корнеплоды на машинах или вручную. У 02. Чистить картофель, овощи, зелень и плоды на машине или вручную. У 03. Загружать картофель, корнеплоды в машины, наблюдать за процессом машинной чистки картофеля и

	<p>корнеплодов с соблюдением установленных норм отходов.</p> <p>У 04. Доочищать картофель и корнеплоды от глазков, пятен, оставшейся кожицы после машинной чистки.</p> <p>У 05. Сульфитация картофеля. Промывка картофеля после сульфитации. Приготовление сульфитационного раствора, заливка его в емкости в определенной пропорции.</p> <p>У 06. Шинковка, измельчение, протирка картофеля, сырых, квашеных и вареных овощей.</p> <p>У 07. Фарширование овощей, приготовление салатов, маринадов.</p> <p>У 08. Кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин крупного и мелкого скота на отрубы в соответствии со схемами их разделки.</p> <p>У 09. Отделение телячьих, бараньих, свиных грудин от кореек.</p> <p>У 10. Обвалка спинно-грудной части туш. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей. Срезка шпига со свиных туш. Полная зачистка костей от мяса.</p> <p>У 11. Проводить жиловку лопаточной части и толстого края, крестцово-поясничной части, задней ноги говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш.</p> <p>У 12. Зачищать мясо.</p> <p>У 13. Разборка мяса по сортам и видам: боковая, наружная часть, верхняя, внутренняя, тонкий, толстый край.</p> <p>У 14. Нарезка, нарубка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов и других.</p> <p>У 15. Заточивать и править ножи.</p> <p>У 16. Распиловка кости пилой.</p> <p>У 17. Сортировка кости по видам.</p> <p>У 18. Расфасовка в определенном соотношении распиленной трубчатой, позвоночной, реберной кости.</p> <p>У 19. Порционирование субпродуктов.</p> <p>У 20. Разделка рыбы частиковых пород на тушки. Обработка тушек методом фиксации.</p> <p>У 21. Нарезка рыбы на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки: кругляши, филе с кожей, без кожи, с позвоночной частью и без нее.</p> <p>У 22. Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей, начинок для пельменей, вареников.</p> <p>У 23. Формовка изделий из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса.</p> <p>У 24. Замешивание дрожжевого теста для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников. Разделка теста.</p> <p>У 25. Взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов.</p>
Знания изготовителя пищевых полуфабрикатов	<p>З 01. Технические правила первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности.</p> <p>З 02. Требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов.</p> <p>З 03. Нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов.</p> <p>З 04. Схемы разделки мясных туш, птицы, рыбы; методы</p>

	<p>органолептической оценки качества сырья.</p> <p>З 05. Сущность технологического процесса изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рубленой и котлетной массы, очищенного картофеля, овощей, дрожжевого теста, теста для пельменей и вареников.</p> <p>З 06. Требования, предъявляемые к качеству изготавливаемых полуфабрикатов, условия, сроки реализации, правила их упаковки, хранения и транспортировки; правила эксплуатации используемого оборудования, поверки весов.</p>
--	---

2. Структура и содержание профессионального модуля

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

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей	110	56	12	60	-
Раздел 2. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из рыбы	166	70	20	96	-
Раздел 3. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы	246	108	28	156	-
Производственная практика, часов (итоговая (концентрированная) практика)	144	-	-	-	120
Всего:	666	234	60	312	120

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые ТД, З, У
1	2		3	4
Раздел ПМ 1 Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей			116	
МДК.01.01. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			56	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	Содержание		24	
	1	Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов.	4	3.01 – 3.03, 3.05, 3.06
	2	Механическая кулинарная обработка капустных, луковых, плодовых и салатных овощей	4	3.01 – 3.03, 3.05, 3.06
	3	Механическая кулинарная обработка свежих плодов и ягод.	4	3.01 – 3.03, 3.05, 3.06
	4	Механическая кулинарная обработка семечковых, косточковых, тропических плодов и ягод.	4	3.01 – 3.03, 3.05, 3.06
	5	Обработка консервированных овощей, плодов.	2	3.01 – 3.03, 3.05, 3.06
	6	Механическая кулинарная обработка квашеной капусты, соленых огурцов, сушеных и замороженных овощей и плодов.	2	3.01 – 3.03, 3.05, 3.06
	7	Механическая кулинарная обработка грибов: свежих, сушеных, соленых и замороженных.	4	3.01 – 3.03, 3.05, 3.06
Тема 1.2.	Содержание		20	

Приготовление овощных полуфабрикатов	1.	Простые способы нарезки овощей и плодов	4	3.01 – 3.03, 3.05, 3.06
	2.	Оборудование и приспособления, используемые при нарезке овощей простыми способами. Простые формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки	2	3.01 – 3.03, 3.05, 3.06
	3.	Сложные способы нарезки овощей и плодов	4	3.01 – 3.03, 3.05, 3.06
	4.	Оборудование и приспособления, используемые при сложной нарезке овощей. Сложные формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки	2	3.01 – 3.03, 3.05, 3.06
	5.	Подготовка овощей для фарширования	4	3.01 – 3.03, 3.05, 3.06
	6.	Технологическая последовательность фарширования кабачков, перца, помидор.	4	3.01 – 3.03, 3.05, 3.06
	Лабораторная работа		12	
	1.	Нарезка овощей простыми формами и определение качества нарезки	4	ТД.01 – ТД.04 У.01 – У.07, У.22 – У.25
	2.	Нарезка овощей и плодов сложными формами и определение качества нарезки.	4	ТД.01 – ТД.04 У.01 – У.07, У.22 – У.25
	3.	Выполнение фарширования овощей различных групп	4	ТД.01 – ТД.04 У.01 – У.07, У.22 – У.25
Учебная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Выполнение механической кулинарной обработки овощей и плодов, минимизация отходов Первичная обработка клубнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Первичная обработка корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение			60	

процента отходов, хранение. Первичная обработка капустных, луковых овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание.			
Раздел ПМ 2 Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из рыбы		166	
МДК.01.01. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		70	
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	Содержание	22	
	1. Классификация, пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья.	4	3.04 – 3.06
	2. Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	3.04 – 3.06
	3. Дефростация рыбы	2	3.04 – 3.06
	4. Вымачивание соленой рыбы	2	3.04 – 3.06
	5. Обработка бесчешуйчатой рыбы.	4	3.04 – 3.06
	6. Обработка чешуйчатой рыбы.	4	3.04 – 3.06
	7. Обработка морепродуктов	4	3.04 – 3.06
	Лабораторная работа	6	
	4. Технологический процесс разделки чешуйчатой рыбы.	6	ТД.01 – ТД.04 У.20 – У.25
Тема 2.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов	Содержание	28	
	1. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	6	3.04 – 3.06
	2. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6	3.04 – 3.06
	3. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы	2	3.04 – 3.06

	4.	Температурный режим и правила охлаждения рыбного сырья полуфабрикатов.	2	3.04 – 3.06
	5.	Замораживание рыбного сырья полуфабрикатов.	2	3.04 – 3.06
	6.	Хранения рыбного сырья полуфабрикатов.	4	3.04 – 3.06
	7.	Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из рыбы и нерыбного водного сырья. Определение массы брутто, нетто сырья.	6	3.04 – 3.06
	Лабораторная работа		14	
	5.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки. Оценка качества полуфабрикатов.	2	ТД.01 – ТД.04 У.20 – У.25
	6.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки. Оценка качества полуфабрикатов.	2	ТД.01 – ТД.04 У.20 – У.25
	7.	Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее. Оценка качества полуфабрикатов.	6	ТД.01 – ТД.04 У.20 – У.25
	8.	Фарширование рыбы. Оценка качества полуфабрикатов.	4	ТД.01 – ТД.04 У.20 – У.25
	Учебная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление натуральных полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		96	
Раздел ПМ 3 Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы			264	
МДК.01.01. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			108	
Тема 3.1.		Содержание	52	

Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины	1.	Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса.	6	3.04 – 3.06
	2.	Кулинарный разруб говядины, кулинарное назначение отдельных частей туши.	10	3.04 – 3.06
	3.	Кулинарный разруб баранины и свинины, кулинарное назначение отдельных частей туш.	10	3.04 – 3.06
	4.	Виды полуфабрикатов из говядины, их характеристика, технология приготовления, кулинарное назначение. Требование к качеству полуфабрикатов из мяса говядины	10	3.04 – 3.06
	5.	Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, технология приготовления, кулинарное назначение. Требование к качеству полуфабрикатов из мяса баранины и свинины.	10	3.04 – 3.06
	6.	Мясные субпродукты: виды, обработка. Требования к качеству.	6	3.04 – 3.06
	Практическая работа		4	
	1.	Расчет необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса	4	ТД.01 – ТД.04 У.08 – У.19 У.22 – У.25
	Лабораторная работа		12	
	9.	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса и определение их качества.	6	ТД.01 – ТД.04 У.08 – У.19 У.22 – У.25
	10.	Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса и определение их качества.	6	ТД.01 – ТД.04 У.08 – У.19 У.22 – У.25
Тема 3.2.	Содержание		24	
Обработка домашней птицы, дичи, кролика, технология приготовления простых и основных полуфабрикатов из нее	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытьё. Особенности обработки дичи.	6	3.04 – 3.06
	2.	Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные),	6	3.04 – 3.06

		мелкокусковые. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации.		
	3.	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.	6	3.04 – 3.06
	4.	Требования к качеству, хранению, транспортировке. Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода и отходов, режимы хранения и реализации.	6	3.04 – 3.06
	Практическая работа		2	
	2.	Расчет необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика	2	ТД.01 – ТД.04 У.08 – У.19 У.22 – У.25
	Лабораторная работа		10	
	11.	Приготовление натуральных полуфабрикатов из домашней птицы и определение их качества.	6	ТД.01 – ТД.04 У.08 – У.19 У.22 – У.25
	12.	Приготовление рубленых полуфабрикатов из домашней птицы и определение их качества.	4	ТД.01 – ТД.04 У.08 – У.19 У.22 – У.25
Тема 3.3. Санитарные правила и нормы	Содержание		4	
	1.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, механической кулинарной обработке мяса и домашней птицы, дичи, кролика	4	3.06
Учебная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Обработка мяса, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее Обработка домашней птицы и приготовление простых и основных полуфабрикатов из			156	

домашней птицы		
Производственная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Нарезка овощей и плодов простыми формами Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление простых и основных полуфабрикатов. Обработка и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее Обработка и приготовление простых и основных полуфабрикатов из домашней птицы	120	
<i>Всего</i>	<i>666</i>	

3. Условия реализации программы профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

учебного кабинета:

- технологии кулинарного производства

лабораторий:

- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

учебного кулинарного цеха.

- ОБЖ;
- информатики и ИКТ.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест **кабинета технологии кулинарного производства:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом кабинета;
- комплекты учебных карт в соответствии с паспортом кабинета;
- сборник медиа - уроков в соответствии с паспортом кабинета.

Технические средства обучения **кабинета технологии кулинарного производства:** компьютер, мультимедийный проектор, принтер, сканер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест **лаборатории товароведения продовольственных товаров:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории.

Оборудование лаборатории и рабочих мест **лаборатории технического оснащения и организации рабочего места:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инвентарь в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории;
- комплект плакатов в соответствии с паспортом лаборатории.

Оборудование лаборатории и рабочих мест **лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инвентарь в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории.

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочее место мастера;
- рабочие места для обучающихся (12);
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2024. — 321 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/947685>
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2024. — 205 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/951556>
3. Васюкова А.Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности "Поварское и кондитерское дело" [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 246 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949524>
4. Селезнева Л.В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 124 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949613>
5. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 578 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949507>
6. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 215 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949670>
7. Васюкова А.Т. (под ред.), Васюкова А.Т., Славянский А.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949430>
8. Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/950681>

Дополнительная литература:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - М.: ИЦ Академия 2018...
2. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Г. П. Семичева. – М. : ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
3. Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т. Ю. Шитякова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>

Интернет – ресурсы:

1. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. [Электронный ресурс] Режим доступа <http://www.comodity.ru/foodcommodity/meat/92.html> Дата обращения: (31.05.2024г.)
2. ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ - это... Что такое ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ? [Электронный ресурс] Режим доступа <https://housekeeping.academic.ru/816/ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ> Дата обращения: (31.05.2024г.)

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль включает 3 раздела:

- Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей
- Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из рыбы
- Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы

Общее количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля – 666 часов. Объем времени, отведенный на освоение **междисциплинарного курса** – 234 часа, из них **обязательная аудиторная нагрузка** составляет 174 часа. В рамках профессионального модуля проводятся **лабораторные** и **практические** работы в объеме – 60 часов.

В рамках профессионального модуля **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента** предусмотрена учебная и производственная практика для получения практического опыта обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; обработки рыбного сырья и приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы; обработки сырья и приготовления простых и основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением. Производственная практика проводится концентрированно, после освоения 1 (одного) профессионального модуля по квалификации «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Изучение дисциплин общепрофессионального цикла:

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов», «Техническое оснащение и организация рабочего места» ведется параллельно.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля или наличие высшего профессионального образования и профессиональная переподготовка или повышение квалификации по профилю основной профессиональной образовательной программы.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров ПФ ОГБПОУ «ТПТ» соответствует данному кадровому обеспечению.

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля
(вида трудовой деятельности)**

Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ТД 01. Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, письменных экзаменационных работ, отчета по практике.
ТД 02. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, письменных экзаменационных работ, отчета по практике.
ТД 03. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, письменных экзаменационных работ, отчета по практике.
ТД 04. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, письменных экзаменационных работ, отчета по практике.