



Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»			
Наименование документа Рабочая программа ПМ.01 Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	<i>Редакция № 1 Изменени е № 0</i>	Лист 1 из 64	
		Экз. №	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2022 г. № 1565 (регистрационный № 44828), примерной основной образовательной программы (ПООП) федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного Протоколом от 28.06.2021 № 01. Зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 (регистрационный № 38).

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК	Заместитель директора по научно-методической работе
 Е.А. Торопыгина	 Н. С. Русецкая
Протокол №1 от 28.08.2025 г	28.08.2025 г

Автор-разработчик: Бесчетвертева Татьяна Юрьевна преподаватель высшей категории

Рецензенты: HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс» М.Д. Тутурина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

ОК	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения:	
		<i>Уо 01.01</i>	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		<i>Уо 01.02</i>	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		<i>Уо 01.03</i>	Определять этапы решения задачи;
		<i>Уо 01.04</i>	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		<i>Уо 01.05</i>	Составить план действия;
		<i>Уо 01.06</i>	Определить необходимые ресурсы;
		<i>Уо 01.07</i>	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Уо 01.08</i>	Реализовать составленный план;
		<i>Уо 01.09</i>	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания:	
		<i>Зо 01.01</i>	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		<i>Зо 01.02</i>	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
		<i>Зо 01.03</i>	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		<i>Зо 01.04</i>	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Зо 01.05</i>	Структуру плана для решения задач;
		<i>Зо 01.06</i>	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:	
		<i>Уо 02.01</i>	Определять необходимые источники информации;
		<i>Уо 02.02</i>	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		<i>Уо 02.03</i>	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		<i>Уо 02.04</i>	Оценивать практическую значимость результатов поиска;
		<i>Уо 02.05</i>	Оформлять результаты поиска.
		Знания:	
		<i>Зо 02.01</i>	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 02.02</i>	Приёмы структурирования информации;

		<i>Зо 02.03</i>	Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения:	
		<i>Уо 03.01</i>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 03.02</i>	Применять современную научную профессиональную терминологию;
		<i>Уо 03.03</i>	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:	
		<i>Зо 03.01</i>	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		<i>Зо 03.02</i>	Современная научная и профессиональная терминология;
		<i>Зо 03.03</i>	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения:	
		<i>Уо 04.01</i>	Организовывать работу коллектива и команды;
		<i>Уо 04.02</i>	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания:	
		<i>Зо 04.01</i>	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста	Умения:	
		<i>Уо 05.01</i>	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.
		Знания:	
		<i>Зо 05.01</i>	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Умения:	
		<i>Уо 06.01</i>	Описывать значимость своей профессии
		Знания:	
		<i>Зо 06.01</i>	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<i>Зо 06.02</i>	Значимость профессиональной деятельности по профессии.
		Умения:	
		<i>Уо 07.01</i>	Соблюдать нормы экологической безопасности;
		<i>Уо 07.02</i>	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания:	
		<i>Зо 07.01</i>	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		<i>Зо 07.02</i>	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	<i>Зо 07.03</i>	Пути обеспечения ресурсосбережения.
		Умения:	
		<i>Уо 08.01</i>	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		<i>Уо 08.02</i>	Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 08.03</i>	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной

	деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		профессии.
		Знания:	
		Зо 08.01	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	Основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		Зо 08.04	Средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения:	
		Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение
		Знания:	
		Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации;
		Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения:	
		Уо 10.01	Понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
		Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:	
		Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Зо 10.04	Особенности произношения;
		Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения:	
		Уо 11.01	Эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планированию предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.
		Знания:	
		Зо 11.01	Правил организации и планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций
Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
		Навыки:	
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Н 1.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 1.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 1.1.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		Н 1.1.04	Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		Умения:	
		У 1.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 1.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.1.03	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		У 1.1.04	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
		У 1.1.05	Своевременно оформлять заявку на склад;

		У 1.1.06	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 1.1.07	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;
		Знания:	
		З 1.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		З 1.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.1.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 1.2 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Навыки:	
		Н 1.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 1.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 1.2.03	Ведения расчётов с потребителями.
		Умения:	
		У 1.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно

			эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 1.1.02	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.2.03	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		У 1.2.04	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
		У 1.2.05	Своевременно оформлять заявку на склад;
		У 1.2.06	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;
		Знания:	
		З 1.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		З 1.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.2.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при

			приготовлении;
	ПК 1.3 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки:	
		Н 1.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 1.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 1.3.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		Умения:	
		У 1.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 1.1.02	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		У 1.3.03	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		У 1.3.04	Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		Знания:	
		З 1.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности,

			производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		З 1.3.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.3.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Навыки:	
		Н 1.1.01	Подготовки, уборки рабочего места;
		Н 1.1.02	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 1.4.03	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		Н 1.4.04	Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		Умения:	
		У 1.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 1.1.02	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи

			блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		У 1.4.03	Распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.4.04	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;
		Знания:	
		З 1.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп);
		З 1.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.4.03	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

1.2.3. Инвариантные целевые ориентиры профессионально-трудового воспитания:

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО	
ЦО	Целевые ориентиры
ЦОГВ	Гражданское воспитание
ЦОГВ.1.	Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.
ЦОПВ	Патриотическое воспитание
ЦОПВ.1.	Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
ЦОПВ.2.	Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.
ЦОПВ.3.	Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам
ЦОДНВ	Духовно-нравственное воспитание
ЦОДНВ.1.	Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.
ЦОДНВ.2.	Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан
ЦОЭВ	Эстетическое воспитание
ЦОЭВ.3.	Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

ЦОЭВ.4.	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
ЦОПТВ	Профессионально-трудовое воспитание
ЦОПТВ.1.	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения русского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
ЦОПТВ.2.	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
ЦОПТВ.3.	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
ЦОПТВ.6.	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе
ЦОЭВ	Экологическое воспитание
ЦОЭВ.2.	Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды
ЦОЭВ.3.	Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
ЦОЭВ.4.	Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
ЦОЦНП	Ценности научного познания
ЦОЦНП.2.	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития русского общества и

	обеспечения его безопасности
ЦОЦНП.4.	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ЦОЦНП.5.	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ЦОЦНП.6.	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объём образовательной нагрузки **174** часа:

Всего часов, в том числе:

- лекции 102 часа
- практические занятия 48 часов
- лабораторных занятий 14 часов
- самостоятельная работа 10 часов.

- **МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Объём образовательной нагрузки **74** часа:

Всего часов, в том числе:

- лекции 54 часа
- практические занятия 20 часов
- лабораторных занятий 0 часов
- самостоятельная работа 0 часов.

- **МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Объём образовательной нагрузки **100** часа:

Всего часов, в том числе:

- лекции 48 часов
- практические занятия 28 часов
- лабораторных занятий 14 часов
- самостоятельная работа 10 часов.

Учебная практика 72 часа

Производственная практика 108 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образов а- тельной нагрузк и, час.	Объем образовательной программы, час.							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Практики		Самостоя тельная работа ¹
			Обучение по МДК, в час.							
			всего , часов	в т.ч.			Учебная	Произво дственн ая		
Теорети ческое обучени е	лаборато рные и практиче ские занятия, часов	курсовая проект (работа), час								
1	2	3	4		5	6	7	8	9	
ПК 1.1-1.2 ОК.01- ОК.03,ОК.05 ОК.07,ОК.10 ЦОДНВ.1; ЦОЭВ.3; ЦОЭВ.4; ЦОПТВ.6; ЦОЭВ.2 - ЦОПВ.4; ЦОЦНП.5- ЦОЦНП.6	МДК 01.01 Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	74	74	54	20	-	36	-	-	
ПК 1.1.-1.4 ОК.01-ОК.11 ЦОГВ.1; ЦОПВ.1 - ЦОПВ.3; ЦОДНВ.1; ЦОЭВ.4; ЦОПТВ.1, ЦОПТВ.2; ЦОЭВ.2, ЦОЭВ.4, ЦОПВ.4; ЦОЦНП.2- ЦОЦНП.5	МДК 01.02 Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	100	90	48	42 (пр.28 +л.14)	-	36	-	10	

	ассортимента								
ПК 1.1-1.4 ОК.01-ОК.11 ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6 ЦОЭВ.2;ЦОНВО.4 ЦОГВ.1 ;ЦОПВ.3 ЦОДНВ.5;ЦОЭВ.4 ЦОПВ.3;ЦОФВ.2 ЦОЭВ.1 ;ЦОДНВ.5	Учебная и производственная практика	180	-	-	-	-	72	108	-
	Всего:	354	164	102	62	-	72	108	10

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формы компетенции
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		74	
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		74	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	15	ПК 1.1-1.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.10 ЦОГВ.1
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	1	
	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	1	
	<i>Групповое обсуждение сообщений на выражение своей гражданской принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе по теме «Актуальные направления в адаптации рецептур кулинарных изделий и блюд регионального значения».</i>	1	
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья,	1	
	Приготовление полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	1	
	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	1	
	***Законы и правила связанные с приобретением, хранением, подготовкой сырья, приготовлением и реализацией полуфабрикатов. <i>Дискуссия на предмет разумного и бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в профессиональной среде на тему «Влияние качества сырья на кулинарную продукцию».</i>	1	ЦОЭВ.3

	***Причины снижения качества полуфабрикатов и кулинарной продукции	1	ЦОЭВ.4
	***Показатели качества для свежих и консервированных продуктов	1	
	Тематика практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся). <i>Групповое обсуждение творческих работ на выявление опыта экологически направленной ресурсосберегающей деятельности в рамках выбранной специальности по теме «Адаптация рецептов с применением новых вариантов и современных способов переработки пищевых и непищевых отходов».</i>	2	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента рыбного и нерыбного водного сырья	2	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	26	ПК 1.1-1.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.07 ОК.10
	Технологические принципы производства кулинарной продукции.	1	
	***Виды сырья и свойства используемых продуктов в кулинарии	1	
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов.	1	
	Характеристика овощей, грибов, в том числе экзотических. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). <i>Групповое обсуждение презентаций на осознание своей национальной принадлежности, демонстрирующей приверженность к родной культуре, любовь к своему народу по теме</i>	1	ЦОПВ.1

	<i>«Традиционные, семейные рецепты кулинарных изделий из овощей и грибов».</i>		
	Характеристика ягод, фруктов, в том числе экзотических. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	1	
	Характеристика рыбы. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	1	
	Характеристика нерыбного водного сырья. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	1	
	Характеристика мяса говядины. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	1	
	Характеристика мяса говядины. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического	1	

оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).		ЦОДНВ.2
Характеристика мяса свинины. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	1	
Характеристика мяса свинины. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	1	
Характеристика мяса баранины. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. <i>Рассуждение на предмет проявления уважения к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам по теме «Национальные кулинарные предпочтения народов России»</i>	1	
Характеристика мяса баранины. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	1	
Характеристика мяса птицы и дичи. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	1	
Характеристика мяса птицы и дичи. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	1	
Характеристика способов хранения обработанного сырья: интенсивное охлаждение,	1	

	шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		ЦОЦНП. 5
	Характеристика способов хранения готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	1	
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья.	1	
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность готовых полуфабрикатов. <i>Групповое обсуждение исследовательских работ на предмет влияния проведенного корректного анализа и интерпретации информации по теме «Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность кулинарных изделий».</i>	1	
	*** Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке овощей грибов, фруктов	1	
	*** Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке рыбы и нерыбного водного сырья	1	
	*** Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке мяса и птицы	1	
	Тематика практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №2*** Определение уровня качества ингредиентов. <i>Групповое обсуждение исследовательских работ на предмет осмысления опыта в профессиональной деятельности по теме «Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке разного сырья».</i> ***Распознавание признаков качества и свежести сырья.	2 2	ЦОЦНП. 6
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание	33	ПК 1.1-1.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.07 ОК.10
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	1	
	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.	1	
	Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.	1	
	<i>Семинар на предмет сформированности представлений о значении ценности выбранной профессии, проявление уважения к своей профессии и своему профессиональному</i>	1	ЦОПТВ.6

	<i>сообществу, поддержания позитивного образа по теме: «Влияние организации работы по обработке сырья и приготовлению кулинарной продукции в предприятиях питания»</i>		
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом.	1	
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом.	1	
	Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	1	
	Процессы производства полуфабрикатов: организация и техническое оснащение процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом.	1	
	Процессы производства полуфабрикатов: организация и техническое оснащение процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом.	1	
	Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	1	
	Требования к организации рабочих мест: с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	1	
	Современное технологическое оборудование для обработки овощного сырья: виды, назначение современного технологического оборудования используемого при обработке овощного сырья.	1	
	Современное технологическое оборудование для обработки рыбного и нерыбного водного сырья: виды, назначение современного технологического оборудования используемого при обработке рыбного и нерыбного водного сырья.	1	
	Современное технологическое оборудование для обработки мясного сырья: Виды, назначение современного технологического оборудования используемого при обработке мясного сырья.	1	
	Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из овощного сырья: виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых при обработке овощного сырья при приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовки к транспортированию.	1	
	<i>Обмен мнениями на содействие сохранению и защите окружающей среды по результатам</i>		

	<i>интеллектуальной игры «Переработка пищевых отходов с целью оптимизации процесса производства полуфабрикатов».</i>		ЦОЭВ.2
	Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбного и нерыбного водного сырья: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении полуфабрикатов из рыбного и нерыбного водного сырья и их хранении, подготовки к транспортированию.	1	
	Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из мясного сырья: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении полуфабрикатов из мясного сырья и его хранении, подготовки к транспортированию.	1	
	Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из мясного сырья: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовки к транспортированию	1	
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	1	
	***Различные методы технологической обработки и их использования для различных продуктов	1	
	***Влияние технологий на пищевые продукты.	1	
	Тематика практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие №3. Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию). Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	4 4 2	
	Дифференцированный зачет	2	

Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		100	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		100	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание	19	ПК 1.1-1.4 ОК.01- ОК.11
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.	1	
	Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	1	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования.	1	
	Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	1	
	Замачивание сушеных грибов типа шиитакэ, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.	1	
	Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	1	
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.	1	
	Формование, подготовка к фаршированию.	1	
	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	1	
	Тематика практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие № 1. Графическое составление композиций из овощей, фруктов, в том числе экзотических видов. <i>Групповое обсуждение презентаций на понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе по теме «Карвинг как элемент искусства художественной резки по овощам и фруктам».</i>	6	ЦОЭВ.3
	Лабораторное занятие № 1. Нарезка овощей сложными формами, составление композиций из овощей и фруктов. <i>Групповое обсуждение презентаций творческих композиций из овощей и фруктов в соответствии с</i>	4	ЦОЭВ.4

	<i>правилами эстетики, цвета, гармонии на предмет осознания творческого самовыражения, реализации творческих способностей в профессиональной среде.</i>		
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание	11	ПК 1.1-1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.10 ЦОПТВ.1
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра.	1	
	Основные характеристики дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.	1	
	Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.	1	
	Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. <i>Групповое суждение на предмет понимания профессиональных идеалов и ценностей, уважения труда, результатов труда, трудовых достижений российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего региона по теме «Рыболовство как отрасль международной специализации в России», «Рыбный промысел в регионах Среднего Поволжья».</i>	1	
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.	1	
	Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов.	1	
	Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.	1	
	Тематика практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №2.*** Составление схем кулинарной обработки для производства заготовок при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.	1	ПК 1.1-1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.10
	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	1	
	Содержание	12	
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	1	
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.	1	
	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие	1	

	панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.		ЦОЦНП.4
	Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков: улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков; вскрытых раковин устриц.	1	
	Последовательность и правила обработки и подготовки ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире; филе ракообразных.	1	
	Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных.	1	
	Самостоятельная работа: Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
	Тематика практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 3. Составление схем обработки нерыбного водного сырья. <i>Групповое обсуждение схем «Обработка нерыбного водного сырья (ракообразные, моллюски, растительные)» на предмет определения умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</i>	4	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	18	ПК 1.1-1.4 ОК.01-ОК.11
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом.	1	ЦОЦНП.5
	Самостоятельная работа: Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. <i>Групповое обсуждение сообщений на предмет влияния проведенного корректного анализа и интерпретации информации по теме «Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы».</i>	2	
	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	1	

	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	1	ЦОЦНП.5
	Самостоятельная работа: Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. <i>Групповое обсуждение презентаций на предмет влияния проведенного корректного анализа и интерпретации информации по теме «Систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки».</i>	2	
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	1	
	Тематика практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие № 4. Разработка рецептур полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы сложного ассортимента. <i>Групповое обсуждение авторских рецептур на проявление своей приверженности традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения по теме «Блюда из рыбного и нерыбного водного сырья».</i>	4 2	
	Лабораторное занятие № 2. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	4	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание	14	ПК 1.1-1.4 ОК.01- ОК.11
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.	1	
	Самостоятельная работа: Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	2	
	Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	1	

	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.	1	ЦОЭВ.2
	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. <i>Групповое обсуждение мнений в дебатах на предмет выражения деятельного неприятия действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды по теме «Виды упаковок, используемых для мясных полуфабрикатов».</i>	1	
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.	1	
	Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	1	
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирование, охлаждения, условия и сроки хранения.	1	
	Тематика практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 5. Составление схем разделки мяса диких животных.	4	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	18	ПК 1.1-1.4 ОК.01-ОК.11 ЦОЦНП.2
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности.	1	
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	1	
	Самостоятельная работа: Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. <i>Обмен мнениями о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности по результатам презентации исследовательских работ по теме «Влияние различных методов обработки на качество мяса и мясных блюд».</i>	1	

	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	1	ЦОПТВ.2
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	1	
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	1	
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. *** Требования к разработке полуфабрикатов из мяса , мясных продуктов.	1	
	Тематика практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие № 6. Разработка рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса.	4	
	Лабораторное занятие № 3. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса. <i>Обмен мнениями о социально значимой трудовой и профессиональной деятельности на базах производственной практики по результатам выполнения лабораторного занятия по теме «Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса».</i>	6	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Содержание	5	ПК 1.2 ОК.01 ОК.02 ОК.05
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	1	
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	1	

	<p>Самостоятельная работа: Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p><i>Групповое обсуждение презентаций исследовательских работ на выявление опыта экологически направленной ресурсосберегающей деятельности в рамках выбранной специальности по теме «Влияние географических и экологических условий обитания дичи в Поволжье на качество кулинарных блюд».</i></p>	1	ЦОЭВ.4
	Тематика практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 7. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	2	ПК 1.2 ОК.01,ОК.02,ОК.05
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 1.2 ОК.01 ОК.02 ОК.05
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Дифференцированный зачет	2	
Учебная практика по ПМ.01		72	
Виды работ:			
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		4	
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		3	
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		5	

4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	3	
5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6	
6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	3	
7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	4	
8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.	4	
9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	4	
10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	4	
11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	4	
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	4	
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	4	
14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4	
15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	4	
16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	4	
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении	4	

учебной практики в условиях организации питания).		
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	2	
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	2	
Производственная практика	108	
Виды работ:		
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	4	
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	4	
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	4	
4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	24	
5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	16	
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	18	
7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	18	
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	10	
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	10	
Всего	354	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных 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, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Рабочей программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Рабочей программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные 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, 2021. — 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. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для автор из. пользователей.

3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022
4. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — Москва : Академия, 2021. — 192 с.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. — Москва : Академия, 2023. — 176 с.
6. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного

ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2023. – 192 с.

7. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.
8. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2023. – 288 с

3.2.1. Основные печатные 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.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. 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.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
7. 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.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.
10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.
11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

14. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.

16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — 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: 15.12.2020). — 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. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата

обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
18. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

Список литературы актуализирован на заседании МК УГПС 43.00.00. Сервис и туризм

Протокол № 1 от 26.08. 2024 г. Председатель МК _____

/подпись/ А.А. Абрамова

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения</p>

	<p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;</p> <p>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение</p> <p>выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	изделий сложного ассортимента; презентация 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	разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических,	экзамен, экспертное наблюдение выполнения
	красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач 	<p>программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций 	

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

ЦОПВ.1. Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.	Групповое обсуждение презентаций по теме «Традиционные, семейные рецепты кулинарных изделий из овощей и грибов».	Экспертная оценка утверждений и доводов на осознание своей национальной принадлежности, демонстрирующей приверженность к родной культуре, любовь к своему народу
ЦОДНВ. 1. Проявляющий приверженность традиционным духовно- нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.	Групповое обсуждение авторских рецептов по теме «Блюда из рыбного и нерыбного водного сырья».	Экспертная оценка суждений на проявление своей приверженности традиционным духовно- нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения

ЦОДНВ.2. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан	Рассуждение по теме «Национальные кулинарные предпочтения народов России».	Экспертная оценка мнений на предмет проявления уважения к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам
ЦОЭВ.3 Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве	Групповое обсуждение презентаций по теме «Карвинг как элемент искусства художественной резки по овощам и фруктам».	Экспертная оценка понимания художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе
ЦОЭВ. 4 Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Групповое обсуждение презентаций творческих композиций из овощей и фруктов в соответствии с правилами эстетики, цвета, гармонии.	Экспертная оценка мнений в осознании творческого самовыражения, реализации творческих способностей в профессиональной среде.
ЦОПТВ. 1 Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.	Групповое суждение по теме «Рыболовство как отрасль международной специализации в России», «Рыбный промысел в регионах Среднего Поволжья».	Экспертная оценка суждений на предмет понимания профессиональных идеалов и ценностей, уважения труда, результатов труда, трудовых достижений российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего региона.
ЦОПТВ.2. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной	Обмен мнениями по результатам выполнения лабораторного занятия по	Экспертная оценка мнений о социально значимой трудовой и профессиональной

деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.	теме «Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса».	деятельности на базах производственной практики.
ЦОПТВ.6. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе	Семинар по теме: «Влияние организации работы по обработке сырья и приготовлению кулинарной продукции в предприятиях питания»	Экспертная оценка доводов на предмет сформированности представлений о значении ценности выбранной профессии, проявление уважения к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддержания позитивного образа
ЦОЭВ.2. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды	Обмен мнениями по результатам интеллектуальной игры «Переработка пищевых отходов с целью оптимизации процесса производства полуфабрикатов». Групповое обсуждение мнений по результатам поведения дебат по теме «Виды упаковок, используемых для мясных полуфабрикатов».	Экспертная оценка мнений на содействие сохранению и защите окружающей среды. Экспертная оценка мнений на предмет выражения деятельного неприятия действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.
ЦОЭВ.3. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве	Дискуссия на тему «Влияние качества сырья на кулинарную продукцию».	Экспертная оценка понимания на предмет разумного и бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в профессиональной среде
ЦОЭВ.4. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей	Групповое обсуждение творческих работ по теме «Адаптация рецептур с применением новых вариантов и современных способов	Экспертная оценка доводов на выявление опыта экологически направленной ресурсосберегающей деятельности в рамках

<p>деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми</p>	<p>переработки пищевых и непищевых отходов».</p> <p>Групповое обсуждение презентаций исследовательских работ по теме «Влияние географических и экологических условий обитания дичи в Поволжье на качество кулинарных блюд».</p>	<p>выбранной специальности.</p> <p>Экспертная оценка суждений на выявление опыта экологически направленной ресурсосберегающей деятельности в рамках выбранной специальности.</p>
<p>ЦОЦНП.2. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности</p>	<p>Обмен мнениями по результатам презентации исследовательских работ по теме «Влияние различных методов обработки на качество мяса и мясных блюд».</p>	<p>Экспертная оценка мнений о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности</p>
<p>ЦОЦНП. 4. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>Групповое обсуждение схем «Обработка нерыбного водного сырья (ракообразные, моллюски, растительные)»</p>	<p>Экспертная оценка мнений на предмет определения умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>
<p>ЦОЦНП.5. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Групповое обсуждение исследовательских работ по теме «Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность кулинарных изделий».</p> <p>Групповое обсуждение сообщений по теме «Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы».</p> <p>Групповое обсуждение презентаций по теме «Систематизация высокотехнологичного</p>	<p>Экспертная оценка утверждений и доводов на предмет влияния проведенного корректного анализа и интерпретации информации.</p> <p>Экспертная оценка на предмет влияния проведенного корректного анализа и интерпретации информации.</p> <p>Экспертная оценка мнений на предмет влияния проведенного корректного анализа и интерпретации</p>

	оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки».	информации
ЦОЦНП.6. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	Групповое обсуждение исследовательских работ по теме «Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке разного сырья».	Экспертная оценка суждений на предмет осмысления опыта в профессиональной деятельности.

Внеурочные мероприятия по формированию целевых ориентиров

№	Код и наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельности	Дата проведения Группа обучающихся	Средства динамика достижения целевых ориентиров
ЦОПВ Патриотическое воспитание					
1.	ЦОПВ.2. Сознающий причастность к многонациональному у народу РФ, отечеству, общероссийскую идентичность	«Национальные рецептуры народов Поволжья полуфабриката в из овощей»	Обсуждение национальных рецептов		Экспертная оценка осознания своей причастности к многонациональному у народу РФ, отечеству, общероссийскую идентичность
2.	ЦОПВ.3. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям и праздникам	«Экзотические и редкие виды сырья и приготовления полуфабриката в для сложной кулинарной продукции»	Защита эссе по экскурсии на ПОП г. Ульяновска		Экспертная оценка проявления ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям и праздникам
ЦОЭВ Эстетическое воспитание					
1.	ЦОЭВ. 4. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	«Карвинг: композиции из овощей и фруктов»	Представление и обсуждение творческих композиций		Экспертная оценка осознания творческого самовыражения, реализации творческих способностей в профессиональной среде
ЦОПТВ Профессионально-трудовое воспитание					
1	ЦОПТВ.3. Выражающий осознанную готовность к непрерывному	«Способы нарезки овощей»	Обмен мнениями по результату участия в конкурсе профессиональног		Экспертная оценка на предмет выражения осознанной готовности к

	образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности		о мастерства		непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности
ЦОЦНП Ценности научного познания					
1	ЦОЦНП. 4. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	«Исторические факты, традиции в технологии приготовления блюд постной кухни», «Роль профессии «Повар, кондитер» в мировой экономике»	Защита индивидуального проекта на научно-студенческой конференции		Экспертная оценка умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

