

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»  
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
/ С.А. Махновский  
« 27 » февраля 2019г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации**  
**полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
**специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
**Квалификация:**  
**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**Форма обучения**  
**очная**

Магнитогорск, 2019

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от «9» декабря 2016 г. №1565; Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в федеральном реестре примерных основных образовательных программ (регистрационный номер 44828) и примерной программы профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Приложение № 1.1 к ПООП СПО).

### ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией  
«Сферы обслуживания»

Председатель  
 / И.В. Авдюшина  
Протокол № 6 от 20.02.2019

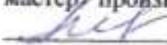
Методической комиссией МпК

Протокол № 5 от 21.02.2019

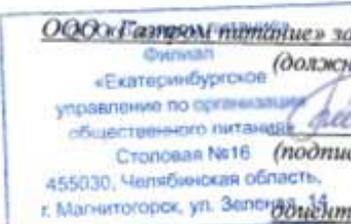
### Разработчик (и):

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  / Ирина Владимировна Авдюшина

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  / Марина Александровна Ильина

мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  
 / Ольга Юрьевна Медведева

Рецензент:

  
ООО «Газпром титание» заведующая производством столовой № 16  
Филиал «Екатеринбургское управление по организации общественного питания» Столовая №16  
455030, Челябинская область, г. Магнитогорск, ул. Зеленая, 14  
(подпись) / М.В. Климова /  
(И.О. Фамилия)

Рецензент:

  
(подпись) / И.А. Долматова /  
(И.О. Фамилия)



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>23</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>28</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1</b>	<b>42</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 2</b>	<b>43</b>
<b>ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ</b>	<b>40</b>

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

## 1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» относится к профессиональному циклу.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение учебных дисциплин:

- ЕН.03 Математика
- ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- ОГСЭ.05 Психология общения

## 1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<i>Код ПК/ОК</i>	иметь практический опыт (ПО)	Уметь (У)	Знать (З)
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	У01.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; У01.3 определять этапы решения задачи; У02.1 определять задачи для поиска информации; У02.2 определять необходимые источники информации; У02.4 структурировать получаемую информацию; У02.5 выделять наиболее значимое в перечне информации; У06.2 описывать значимость своей специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства;	31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 301.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		У1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У01.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или	32 назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 301.3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте 301.5 значимость планирования всего рабочего процесса, как

		<p>проблемы;  У03.1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p>	<p>выстраивать эффективную работу и распределять рабочее время;  303.1 содержание актуальной нормативно-правовой документации;  307.2 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности;</p>
	<p>ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов;</p>	<p>У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  У01.6 определить необходимые ресурсы;  У01.8 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  У02.6 оценивать практическую значимость результатов поиска;  У03.2 применять современную научную профессиональную терминологию;  У04.1 организовывать работу коллектива и команды;  У05.1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p>	<p>З3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  301.3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  301.4 структуру плана для решения задач;  301.6 методы работы в профессиональной и смежных сферах;  301.7 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  301.8 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;  302.1 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;  303.2 современная научная и профессиональная терминология;  304.2 психологические особенности личности;  305.1 цели, функции, виды и уровни общения;</p>

<p>ПО3 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>	<p>У4 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p> <p>У01.11 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p> <p>У01.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>У02.7 оформлять результаты поиска;</p> <p>У03.3 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>У03.4 применять исследовательские приемы и навыки, чтобы быть в курсе последних отраслевых решений;</p> <p>У03.5 понимать и адаптироваться к изменяющимся потребностям смежных профессий;</p> <p>У04.2 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>У04.3 понимать требования и оправдывать ожидания клиентов/работодателя;</p> <p>У04.4 реагировать на запросы</p>	<p>34 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>302.2 приемы структурирования информации;</p> <p>302.3 формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>303.2 современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>304.3 значимость установления и поддержания доверительных отношений со стороны коллег/работодателя/клиентов;</p> <p>304.4 стандарты, требуемые при обслуживании клиентов;</p> <p>304.5 ценность выстраивания и поддержания продуктивных рабочих отношений;</p> <p>304.9 принципы, приемы и практики эффективной командной работы;</p> <p>307.3 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p>
---	--	--

		<p>клиентов/руководства лично и опосредованно; У 04.5 использовать коммуникационные навыки при работе в команде для успешной работы над групповым решением проблем; У04.8 эффективно работать в команде;</p>	
		<p>У6 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; У7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; У01.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У05.3 излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; У05.4 использовать стандартный набор коммуникационных технологий; У05.5 проявлять толерантность в рабочем коллективе; У06.5 презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); У07.2 определять направления</p>	<p>35 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; 305.2 взаимосвязь общения и деятельности; 305.4 механизмы взаимопонимания в общении; 305.7 построения устных сообщений; 305.8 правила оформления документов; 305.10 особенности социального и культурного контекста; 306.7 правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; 307.1 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 309.1 современные средства и устройства информатизации; 309.2 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; 310.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 311.1 экономические явления и процессы общественной жизни; 311.4 порядок выстраивания</p>

		<p>ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У07.3 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У09.1 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>У09.2 использовать современное программное обеспечение;</p> <p>У10.6 понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>У11.9 демонстрировать экономически рациональное поведение;</p>	<p>презентации;</p>
<p>ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<p>У8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>У01.7 учитывать временные ограничения и сроки при решении профессиональных задач;</p> <p>У01.8 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>У05.2 использовать навыки устного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>У07.1 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>У07.2 определять направления ресурсосбережения в</p>	<p>У8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>У01.7 учитывать временные ограничения и сроки при решении профессиональных задач;</p> <p>У01.8 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>У05.2 использовать навыки устного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>У07.1 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>У07.2 определять направления ресурсосбережения в</p>	<p>36 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>303.4 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>303.5 основы исследовательской деятельности;</p> <p>303.6 роли и требования смежных профессий;</p> <p>305.6 важность эффективного общения и навыков профессиональной коммуникации;</p> <p>307.1 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>307.3 основные ресурсы, задействованные в</p>

		рамках профессиональной деятельности специальности; по	профессиональной деятельности;
		У 09.1 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач У 09.2 использовать современное программное обеспечение	37 правила составления заявок на продукты 3 09.1 современные средства и устройства информатизации 3 09.2 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

**2.1 Структура профессионального модуля ПМ.01** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Коды ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)						Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.								
									Самостоятельная работа		Обучение по МДК					Практики	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие		Консультации	в том числе					в том числе		
										лекции, уроки	лабораторные занятия	практические занятия	курсовой проект (работа)	Промежуточная аттестация (экзамен)	Учебная	Производственная (по профилю специальности)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПК 1.1, 1.4 ОК .01-07 ОК.09-11	<b>Раздел 1.</b> МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3						74	8	8	32		8		18		
ПК 1.2-1.3 ОК .01-07 ОК.09-11	<b>Раздел 2.</b> МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4			3	120	16	16	32	36	20				
ПК 1.1-1.4 ОК .01-07 ОК.09-11	Учебная практика		4					72								72	
ПК 1.1-1.4 ОК .01-07 ОК.09-11	Производственная практика (по профилю специальности)		4					72									72
ПК 1.1-1.4 ОК .01-07 ОК.09-11	Экзамен квалификационный	4						12							12		
	<b>Всего (час):</b>							350	24	24	64	36	28		30	72	72

**2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций/осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			
<b>МДК. 01.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
<p><b>Тема 1.1</b></p> <p>Особенности деятельности предприятий общественного питания</p>	<p>Особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания</p> <p>Основные понятия и определения: предприятие общественного питания, тип, класс. Основные направления совершенствования организации общественного питания.</p> <p>Классификация предприятий общественного питания по различным признакам: характеру оказываемых услуг, характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объему и качеству предоставляемых услуг, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания</p>	2	<p>ПК 1.1</p> <p>ОК.1-ОК.7</p> <p>ОК. 9-11</p> <p>У1-4, 31-3</p> <p>У01.1, У01.3, У01.4, У01.6, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У05.1, У05.2, У05.3, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
	<p>Структура производства. Основные функциональные группы помещений различных предприятий, состав, назначение. Основные понятия: цех, производство. Цеховая и бесцеховая структура. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства Производственные помещения; цехи заготовочные, вспомогательные помещения.</p>	2	<p>301.1, 301.3, 301.5, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4</p>
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Конспект лекций: «Характеристика заготовочных цехов и вспомогательных помещений»</p>	2	
<p><b>Тема 1.2</b></p> <p>Классификация и ассортимент</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд,</p>	2	<p>ПК 1.1</p> <p>ОК.1-ОК.7</p>

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.		ОК. 9 У1-4, 31-3
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента		У01.1, У01.3, У01.4, У01.6, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У05.1, У05.2, У05.3, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практическая работа.</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	301.1, 301.3, 301.5, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 309.1, 309.2
<b>Тема 1.3</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК.1-ОК.7 ОК. 9
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов		У1-8, 31-6
	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).	8	У01.1, У01.3, У01.4, У01.6, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У05.1, У05.2, У05.3, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		301.1, 301.3, 301.5, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 309.1, 309.2

	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление схемы классификации механических и тепловых способов обработки сырья (иерархическим методом)	2	
<b>Тема 1.4</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<b>Содержание</b>		ПК 1.1
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. Порядок отпуска продуктов и сырья на производство. Документальное оформление отпуска.	2	ОК.1-ОК.7 ОК. 9 У1-4, 31-3 У01.1, У01.3, У01.4, У01.6, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У05.1, У05.2, У05.3, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Основные требования к организации производства, производственным помещениям. Понятие о технологических линиях и рабочих местах. Организация рабочих мест. Типовые рабочие места, требований производственной санитарии и гигиены. Заготовочные цеха, их классификация. Назначение, размещение, режим и организация работы. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. Особенности организации производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных предприятиях. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в предприятиях с полным циклом производства Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд в мясо-рыбном цехе.	10	301.1, 301.3, 301.5, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 309.1, 309.2

	<p>Оснащение цеха оборудованием и производственным инвентарем.          Организация работы вспомогательных производственных помещений.          Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы. Моечные кухонной посуды, тары, контейнеров. Организация рабочих мест.</p>		
	<p>Организация труда на производстве.          Сущность и задачи организации труда на производстве. Основные направления организации труда. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм.          Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p>	<b>4</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Составить требования-накладную на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)          Определение уровня качества поступившего сырья и полуфабрикатов. Распознавание признаков качества и свежести сырья.</p>	<b>2</b>	
	<p><b>Практическое занятие.</b>          Определение уровня качества поступившего сырья и полуфабрикатов. Распознавание признаков качества и свежести сырья.</p>	<b>2</b>	
	<p><b>Практическое занятие.</b> Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.</p>	<b>2</b>	
	<p><b>Самостоятельная работа</b>          Сбор информации, в том числе с использованием сети</p>	<b>4</b>	

	Интернет, ее анализ, систематизация для подготовки доклада: «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способы их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ним».		
	<b>Тематика консультаций при изучении раздела 1</b>	<b>8</b>	
<b>Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			
<b>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			
<b>Тема 2.1</b> Обработка и подготовка овощей и грибов, в том числе экзотических и редких видов.	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК 1.2
	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. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Обработка корнеплодов. Простые формы нарезки. Использование и минимизация отходов. Требования к качеству, сроки хранения. Обработка капустных, луковых, тыквенных, томатных, салатных, шпинатных и десертных овощей. Формы нарезки, использование. Требования к качеству, сроки хранения. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	<b>4</b>	ОК.1-ОК.7 ОК. 9 – ОК.11 У1-8, 31-7 У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.1, 311.4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 1</b> Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение количества отходов. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.	<b>2</b>	
<b>Лабораторная работа 1</b> Нарезка овощей различными формами	<b>4</b>		

	<b>Самостоятельная работа</b> Составить таблицу: «Формы и размеры нарезки корнеплодов»	2	
<b>Тема 2.2.</b> Обработка и подготовка рыбы, в том числе экзотических и редких видов	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК 1.2
	Основные характеристики рыбы с костным и хрящевым скелетом. Основные характеристики экзотических и редких видов (ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других). Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	ОК.1-ОК.7 ОК. 9 – ОК.11 У1-8, 31-7 У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.1, 311.4
	Технологический процесс механической обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Характеристика сырья. Способы оттаивания. Вымачивание соленой рыбы. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа 2</b> Органолептическая оценка качества рыбы. Механическая обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом.	4	
<b>Практическое занятие 2</b> Решение ситуационных задач. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.	2		
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка доклада – презентации: «Отличительные особенности и основные характеристики ската, морского	2	

	черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы»		
<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК 1.2
	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	ОК.1-ОК.7 ОК. 9 – ОК.11 У1-8, 31-7 У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	1	301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.1, 311.4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 3</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке морепродуктов. Способы минимизации отходов.	2	
<b>Лабораторная работа 3</b> Органолептическая оценка качества моллюсков и	2		

	ракообразных. Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных		
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка доклада – презентации: «Отличительные особенности и основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных».	2	
<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		ПК 1.1-ПК 1.4
	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. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	1	ОК.1-ОК.7 ОК. 9 – ОК.11 У1-8, 31-7 У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.1, 311.4
	Приготовление 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. Состав массы, нормы вложения продуктов. Приготовление начинок. Приготовление котлетной и 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. 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.	3	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
<b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из	4		

	заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.		
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>6</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа с тестом проверки знаний по теме: «Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья». Составление конспекта лекций: «Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов».	<b>4</b>	
<b>Тема 2.5</b> Обработка, подготовка мяса животных	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК 1.2
	Характеристика поступающего сырья и его пищевая ценность. Технологический процесс механической обработки мяса. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	<b>2</b>	ОК.1-ОК.7 ОК. 9 – ОК.11 У1-8, 31-7 У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9
	Схема механической обработки и методы обработки мяса крупного и мелкого скота, в том числе мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	<b>2</b>	301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6,

	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и голов поросят, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p>	2	305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.1, 311.4
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 5</b></p> <p>Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке мяса. Способы минимизации отходов.</p>	2	
<p><b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка, приготовление рубки. Подготовка, ассортимент крупнокусковых,</p>	4	<p>ПК 1.1-ПК 1.4</p> <p>ОК.1-ОК.7 ОК. 9 – ОК.11 У1-8, 31-7 У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8,</p>

	<p>порционных и мелкокусковых полуфабрикатов и их кулинарное использование.</p>		<p>302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.1, 311.4</p>
	<p>Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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.</p>	<p>2</p>	
	<p>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.</p>	<p>1</p>	
	<p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов</p>	<p>1</p>	
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>		
	<p><b>Практическое занятие 6</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Определение массы Брутто и</p>	<p>4</p>	

	<p>Нетто, отходов при механической кулинарной обработке мяса.</p> <p>Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы 5-7</b></p> <p>Органолептическая оценка качества сырья. Приготовление и оценка качества порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.</p> <p>Приготовление и оценка качества порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины</p> <p>Приготовление и оценка качества полуфабрикатов из рубленой массы мяса</p>	10	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Заполните таблицу «Кулинарное использование и характеристика порционных полуфабрикатов из мяса говядины и свинины»</p>	2	
	<p><b>Содержание</b></p>		ПК1.1-ПК1.4
<p><b>Тема 2.7</b></p> <p>Обработка и подготовка с/х птицы и пернатой дичи</p>	<p>Классификация, основные характеристики сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани птицы. Условия и сроки хранения птицы. Оценка качества и безопасности при обработке.</p>	2	<p>ОК.1-ОК.7</p> <p>ОК. 9 – ОК.11</p> <p>У1-8, 31-7</p> <p>У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9</p>
	<p>Методы обработки и подготовки сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>	2	
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>		<p>301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6,</p>
	<p><b>Практическое занятие 7</b></p> <p>Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида дичи, домашней птицы кондиции.</p>	2	
	<p><b>Лабораторная работа 8</b></p>	4	

	Оценка качества сырья (сельскохозяйственной птицы), используемой для приготовления полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов целой тушкой		305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.1, 311.4
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить презентацию: «Виды пернатой дичи. Классификация и характеристика»	2	
<b>Тема 2.8</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		ПК 1.1-ПК 1.4
	Классификация, ассортимент, характеристика, технология приготовления и требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Технологический процесс подготовки полуфабрикатов из птицы и дичи: из филе птицы (порционные), мелкокусковые. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК.1-ОК.7 ОК. 9 – ОК.11 У1-8, 31-7 У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 310.3, 311.1, 311.4
	<b>Практическое занятие 8</b> Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида дичи, домашней птицы кондиции.	2	
	<b>Лабораторная работа 9</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.	6	
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить таблицу: Характеристика полуфабрикатов из с/х птицы, порционным куском. Требование к качеству»	2	
	<b>Тематика консультаций при изучении раздела 1</b>	16	
<b>Учебная практика по ПМ.01</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и			ПО1-ПО7

<p>безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>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.</li> <li>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</li> <li>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</li> <li>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.</li> <li>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</li> </ol>		
--	--	--

<p>обслуживания.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>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 учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>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.</li> <li>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</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка различными способами разных видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии с заказом.</li> <li>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>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</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования</li> </ol>		<p>ПО1-ПО7</p>

<p>и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>		
<p><b>Экзамен квалификационный</b> <b>Всего</b></p>	<p><b>12</b> <b>350</b></p>	

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации.</li> <li>– Учебно-методическая документация, дидактические средства</li> </ul>
лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	<p>Ванны моечные двухсекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;</p> <p>Весы ВНЦ – 10</p> <p>Краскопульт мини -2000 "OTRIX"</p> <p>Плита "Мечта" электрическая</p> <p>Столы профессиональные СП-2/1500/600</p> <p>Тостер</p> <p>Фритюрница</p> <p>Холодильник "Юрюзань"</p> <p>Электроплита ПЭ-4Ш</p> <p>Фарфоровая посуда и металлическая посуда, стеклянная и хрустальная посуда;стекло в ассортименте;</p> <p>Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм</p> <p>Наборы ножей для карвинга</p> <p>Весы ВТ-15 электронные;</p> <p>Весы лабораторные ЕТ-1000М;</p> <p>Блендер "KENWOOD" BL 745;</p> <p>Блендер DEXP SX-100;</p> <p>Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE</p> <p>Доски разделочные;</p> <p>Измельчитель Bosch MMR 08A1</p> <p>Кастрюли стальные, эмалированные различной емкости</p> <p>Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHANL</p> <p>Кофемолка электрическая Ладомир;</p> <p>Миксер проф-ый "KENWOOD КМС 560"; Миксер ручной Bosch MFQ 36470;</p> <p>Морозильная камера "Орск 115 ";</p> <p>Морозильная камера "Стинол";</p> <p>Посудомоечная машина "Fagor" F1-30</p> <p>Кухонный инвентарь: посуда, набор ножей, разделочные доски</p> <p>Холодильник "Атлант 2823,80 "; Холодильник Nord 431-7-010</p>

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
	Шкаф холодильн. со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC Мясорубка "Консар" МЕМ-12Е; Мясорубка GASTRORAG ТС 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Мясорубка электрическая "Panasonic"
помещение для самостоятельной работы: компьютерные классы; читальные залы библиотеки	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования/спортивного оборудования	Шкафы, стеллажи для хранения лабораторного оборудования, инструментов и расходных материалов.

### 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

#### Основные источники:

1. **Серова, И. В.** Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа:  
<https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/870/2/S53.pdf&view=true> . – Макрообъект.
2. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа:  
<https://new.znaniium.com/read?id=21396>
3. **Серова И.В.** Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие/Ирина Валентиновна Серова; ФГБОУ ВПО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова». – Электрон. текстовые дан. (8, 14 Мб). – Магнитогорск : ФГБОУ ВПО «МГТУ», 2015. – 1 электрон. опт. Диск (CD - R). Режим доступа:  
<http://192.168.20.34/marcweb2/MObjects.asp>
4. **Ратушный, А. С.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа:  
<https://new.znaniium.com/read?id=339104>

#### Дополнительные источники:

1. **Мишина, О. Ю.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - Режим доступа:  
<https://new.znaniium.com/read?id=335728>
2. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа:  
<https://new.znaniium.com/read?id=283501>
3. **Гайворонский, К. Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва :

ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=335034>

4. **Карташова, Л. В.** Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=189423>

**Периодические издания:**

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://www.pitportal.ru/samples\\_docs/](https://www.pitportal.ru/samples_docs/)

**Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

Наименование ПО	№ Договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018 Д-757-17 от 27.06.2017 Д-593-16 от 20.05.2016 Д-1421-15 от 13.07.2015	11.10.2021 27.07.2018 20.05.2017 13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2017	бессрочно
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-300-18 от 21.03.2018 Д-1347-17 от 20.12.2017 Д-1481-16 от 25.11.2016 Д-2026-15 от 11.12.2015	28.01.2020 21.03.2018 25.12.2017 11.12.2016
7 Zip	свободно распространяемое	бессрочно
<u>ШефЭксперт</u>	Д-160-12 от 31.01.2012	бессрочно
<u>Система расчётов для общественного питания</u>	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно

**3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта творческой деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	<b>Тема 1.1</b> Особенности деятельности предприятий	Задание: Составить конспект лекций: «Характеристика заготовочных цехов и вспомогательных помещений» <u>1 Цель задания:</u>

<p>общественного питания</p>	<p>Углубление знаний по теме занятий.</p> <p><i>Цель заданий:</i> закрепление и углубление знаний по темам занятий.</p> <p><b>Конспект-</b> краткая запись содержания чего-либо, выделение главных идей и положений работы; краткое, связанное и последовательное изложение констатирующих и аргументирующих положений текста.</p> <p>Методические рекомендации для составления конспекта:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определите цель составления конспекта.</li> <li>2. Осмыслить основное содержание текста, дважды прочитав его. Читая изучаемый материал в первый раз, подразделяйте его на основные смысловые части, выделяйте главные мысли, выводы.</li> <li>3. Если составляется план-конспект, сформулируйте его пункты и определите, что именно следует включить в план-конспект для раскрытия каждого из них.</li> <li>4. Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат.</li> <li>5. В конспект включаются не только основные положения, но и обосновывающие их выводы, конкретные факты и примеры (без подробного описания).</li> <li>6. Как оформить конспект?</li> </ol> <p>Материал в конспекте должен читаться легко и быстро. Для этого необходимо использовать тетради с широким форматом страниц, вести запись достаточно крупными буквами.</p> <p>Чтобы форма конспекта как можно более наглядно отражала его содержание, располагайте абзацы "ступеньками" подобно пунктам и подпунктам плана. Главную информацию следует выделять в самостоятельные абзацы, фиксируя ее более крупными буквами или цветными чернилами, а подчиненность тем и заголовков - при помощи уступов. Основные темы целесообразно пронумеровать римскими цифрами, а подчиненные им разделы - арабскими или буквами. Удобочитаемый конспект содержит не более семи пунктов на странице.</p> <p>Применяйте разнообразные способы подчеркивания, используйте карандаши и ручки разного цвета. У каждого цвета должно быть строго однозначное, заранее предусмотренное назначение.</p> <p>Например, если вы пользуетесь синими чернилами для записи конспекта, то: красным цветом - подчеркивайте названия тем, пишите наиболее важные формулы; черным - подчеркивайте заголовки подтем, параграфов, и т.д.; зеленым - делайте выписки цитат, нумеруйте формулы и т.д. Для выделения большей части текста используется отчеркивание.</p> <p>Для быстрой записи текста можно придумать условные знаки. Таких знаков не должно быть более 10-15.</p> <p>Составляя конспект, можно отдельные слова и целые предложения писать сокращенно, выписывать только ключевые слова, вместо цитирования делать лишь ссылки на страницы конспектируемой работы, применять условные обозначения.</p> <p>Больше рисуйте схем. Это дает наглядность, обеспечивает структурирование материала, лучшее его запоминание.</p> <p>Конспект должен иметь широкие поля для заметок.</p>
------------------------------	--

		Используйте реферативный способ изложения (например: "Автор считает...", "раскрывает..."). Собственные комментарии, вопросы, раздумья располагайте на полях. <i>Формы контроля:</i> текущий контроль (устный опрос, проверка конспекта) <i>Критерии оценки:</i> уровень усвоения теоретического материала; качество составленного конспекта/								
2	<b>Тема 1.3</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Задание: Составить схемы классификации механических и тепловых способов обработки сырья (иерархическим методом) <u>1 Цель задания:</u> Углубление знаний по теме занятий.								
3	<b>Тема 1.4</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Задание: Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация для подготовки доклада: «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способы их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ним». <u>1 Цель задания:</u> Углубление знаний по теме занятий.								
4	<b>Тема 2.1</b> Обработка и подготовка овощей и грибов, в том числе экзотических и редких видов.	Задание: Составить таблицу: «Формы и размеры нарезки корнеплодов» <table border="1" data-bbox="528 1037 1505 1151"> <thead> <tr> <th>Вид нарезки</th> <th>Форма</th> <th>Размеры</th> <th>Кулинарное использование</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <u>1 Цель задания:</u> Углубление знаний по теме занятий.	Вид нарезки	Форма	Размеры	Кулинарное использование				
Вид нарезки	Форма	Размеры	Кулинарное использование							
5	<b>Тема 2.2.</b> Обработка и подготовка рыбы, в том числе экзотических и редких видов	<b>I. Подготовка доклада – презентации:</b> Подготовка доклада – презентации: «Отличительные особенности и основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы», <u>1 Цель задания:</u> Углубление знаний по теме занятий.								
6	<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<b>I. Подготовка доклада – презентации:</b> «Отличительные особенности и основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных», Для подготовки докладов, студенты проводят сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, анализируют и систематизируют ее. <u>1 Цель задания:</u> Углубление знаний по теме занятий. <b>2. Рекомендации по выполнению:</b> В докладе выделяются три основные части: 1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание, показывается, как она отражена в трудах ученых. 2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане). 3) Обобщающая – заключение, выводы.								

		<p>3. <u>Формы контроля:</u> Выступление на занятиях</p> <p>4. <u>Критерии оценки:</u> актуальность, глубина, научность теоретического материала. четкость выступления, уровень самостоятельности использование мультимедийной презентации, ее качество время выступления</p>								
7	<p><b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Задание 1: Работа с тестом проверки знаний по теме: «Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья». Составьте последовательность</p> <p>1. Процесса первичной обработки рыбы с костным скелетом А) промываем Б) удаляем внутренности В) размораживаем Г) удаляем чешую Д) удаляем плавники, хвост</p> <p>2. Процесса приготовления полуфабриката «Рыба фри» А) панируем в муке Б) разделяем на чистое филе В) панируем в сухарях Г) нарезают порционными кусками в виде ромба Д) смачивают в льезоне Ж) рыбу размораживают Е) производим первичную обработку</p> <p>3. Процесса приготовления рыбной котлетной массы А) рыбу разделяем на чистое филе Б) массу тщательно выбиваем В) чистое филе пропускаем через мясорубку Г) рыбную массу соединяем с хлебом и еще раз пропускаем через мясорубку Д) хлеб замачиваем в воде или молоке, отжимаем Е) добавляем соль, перец Ж) добавляют воду или молоко З) у хлеба удаляем корочки И) массу перемешиваем К) формуем полуфабрикаты Л) массу порционируем Установите соответствие</p> <p>4. Название полуфабриката и особенности приготовления</p> <table border="0"> <tr> <td>Название полуфабриката</td> <td>Особенности приготовления</td> </tr> <tr> <td>1. Тельное</td> <td>а) Овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом, длина 10-11 см, ширина 5-6 см. Панируем в белой панировке. Жарим основным способом.</td> </tr> <tr> <td>2. Тефтели</td> <td>б) Изделие формуем в форме полумесяца. Котлетную массу формуем лепешкой, на середину укладываем фарш, края соединяем, придаем форму. Панируем в муке, смачиваем в льезоне, панируем в сухарях. Жарим во фритюре.</td> </tr> <tr> <td>3. Котлеты</td> <td>в) В котлетную массу добавляем репчатый лук. Изделия шариками, обжариваем основным способом, затем</td> </tr> </table>	Название полуфабриката	Особенности приготовления	1. Тельное	а) Овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом, длина 10-11 см, ширина 5-6 см. Панируем в белой панировке. Жарим основным способом.	2. Тефтели	б) Изделие формуем в форме полумесяца. Котлетную массу формуем лепешкой, на середину укладываем фарш, края соединяем, придаем форму. Панируем в муке, смачиваем в льезоне, панируем в сухарях. Жарим во фритюре.	3. Котлеты	в) В котлетную массу добавляем репчатый лук. Изделия шариками, обжариваем основным способом, затем
Название полуфабриката	Особенности приготовления									
1. Тельное	а) Овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом, длина 10-11 см, ширина 5-6 см. Панируем в белой панировке. Жарим основным способом.									
2. Тефтели	б) Изделие формуем в форме полумесяца. Котлетную массу формуем лепешкой, на середину укладываем фарш, края соединяем, придаем форму. Панируем в муке, смачиваем в льезоне, панируем в сухарях. Жарим во фритюре.									
3. Котлеты	в) В котлетную массу добавляем репчатый лук. Изделия шариками, обжариваем основным способом, затем									

		<p>тушим или запекаем.</p> <p>5. Вида панировки и ее приготовление</p> <table border="0"> <tr> <td style="width: 50%;">Панировка</td> <td style="width: 50%; text-align: right;">Приготовление</td> </tr> <tr> <td>Мучная</td> <td>а)у белого черствого хлеба срезаем корочку, мякиш протираем или измельчаем</td> </tr> <tr> <td>Красная</td> <td>б)муку не ниже первого сорта просеиваем, можно добавить соль</td> </tr> <tr> <td>Белая</td> <td>в)белый пшеничный хлеб с корками протираем или измельчаем</td> </tr> <tr> <td>Льезон</td> <td>г)белый пшеничный хлеб нарезаем кубиком или соломкой</td> </tr> <tr> <td>Фигурная панировка</td> <td>д)яйца соединяем с водой или молоком, добавляем соль</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Выберите правильный ответ</p> <p>Для варки используют:</p> <p>А) порционные куски круглой формы под прямым углом  Б)куски из пластованной рыбы с кожей и костями  В)куски с кожей и без костей</p> <p>7. Порционные куски рыбы заливаем:</p> <p>А) горячей водой, для быстрого доведения до готовности и меньшей потери питательных веществ  Б) холодной водой, для равномерного прогревания</p> <p>8. Выбор способа тепловой обработки зависит от количества в рыбе:</p> <p>А)белков  Б)жира  В)витаминов  Г)минеральных веществ</p> <p style="text-align: center;">Дайте определение</p> <p>8.Панирование-это .....</p> <p>9. Маринование -это .....</p> <p>10. Рыбные пищевые отходы-это.....</p> <p style="text-align: center;">Определите название блюда по набору приведенных продуктов</p> <p>11. Порционные куски рыбы, перец, соль, коренья, репчатый лук.  12. Кусочки рыбы, нарезанные полосками, мука, яйца, лимонная кислота, зелень, масло растительное, соль, перец, жир.  13. Рыба порционный кусок из чистого филе, соль, перец, сухари, яйца, молоко, жир.</p> <p style="text-align: center;">Продолжите фразу</p> <p>14. При подборе соусов к рыбе учитывают.....</p> <p>15. При приготовлении рыбной котлетной массы для жирности добавляют ....., .....</p> <p>16. На коже рыбы перед варкой делаем 2-3 надреза, чтобы рыба .....</p> <p>17. Условия и сроки хранения рыбы жареной в горячем и охлажденном виде, составляют.....</p> <p style="text-align: center;">Дайте качественную характеристику блюда (внешний вид, вкус, запах, консистенция)</p> <p>18. Рыба, жареная по-ленинградски  19. Солянка рыбная на сковороде</p> <p style="text-align: center;">Составьте алгоритм трудовых действий приготовления</p> <p>20. Рыба, жареная основным способом</p>	Панировка	Приготовление	Мучная	а)у белого черствого хлеба срезаем корочку, мякиш протираем или измельчаем	Красная	б)муку не ниже первого сорта просеиваем, можно добавить соль	Белая	в)белый пшеничный хлеб с корками протираем или измельчаем	Льезон	г)белый пшеничный хлеб нарезаем кубиком или соломкой	Фигурная панировка	д)яйца соединяем с водой или молоком, добавляем соль
Панировка	Приготовление													
Мучная	а)у белого черствого хлеба срезаем корочку, мякиш протираем или измельчаем													
Красная	б)муку не ниже первого сорта просеиваем, можно добавить соль													
Белая	в)белый пшеничный хлеб с корками протираем или измельчаем													
Льезон	г)белый пшеничный хлеб нарезаем кубиком или соломкой													
Фигурная панировка	д)яйца соединяем с водой или молоком, добавляем соль													

		<p>21. Рыба, запеченная с картофелем по-русски Решите задачу</p> <p>22. Рассчитайте массу (кг) отходов при разделке 50 кг. трески на филе без кожи и костей.</p> <p>Задание 2:</p> <p>Самостоятельная работа по составлению конспектов по вопросам: «Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов» Для этого студенту необходимо поработать с учебной и специальной литературой, провести работу с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p>						
8	<p><b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Задание:</b> Заполните таблицу «Кулинарное использование и характеристика порционных полуфабрикатов из мяса говядины и свинины»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Часть туши</th> <th>Наименование и характеристика п/ф</th> <th>Тепловая обработка</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Часть туши	Наименование и характеристика п/ф	Тепловая обработка			
Часть туши	Наименование и характеристика п/ф	Тепловая обработка						

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем/мастером производственного обучения в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

##### 4.1 Текущий контроль:

Контролируемые результаты (практический опыт, умения, знания)	Наименование оценочного средства
<b><i>Практический опыт в</i></b>	
ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	задания по практике формализованное наблюдение и оценка результатов на практике
ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов;	
ПО3 разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;	
ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	
ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	
ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;	
ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.	
<b><i>Умения</i></b>	
У1 организовать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Практико – ориентированные задания  формализованное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ -устный опрос (фронтальный),  Проверка самостоятельной работы студентов
У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	
У4 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	
У5 соблюдать правила сочетаемости,	

взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	
У6 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	
У7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	
У8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
<b>Знания</b>	
З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Теоретические вопросы для подготовки к дифференцированному зачету Тестовые задания
З2 назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
З3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	
З4 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	
З5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	
З6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	
З7 правила составления заявок на продукты	

#### 4.2 Промежуточная аттестация

Код	Структурный элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Семестр
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	экзамен	3
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	4

УП.01	Учебная практика	Комплексный зачет	4
ПП.01	Производственная практика	Комплексный зачет	4
ПМ.01		Экзамен квалификационный	4

#### 4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

Результаты обучения	Оценочные средства
<b>Практический опыт в</b>	
ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<p><i>Отчет по практике</i></p> <p><i>Практико-ориентированные задания к экзамену</i></p>
ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов;	
ПО3 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;	
ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	
ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	
ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;	
ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.	
<b>Умения</b>	
У1 организовать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<p><i>Практико-ориентированные задания к экзамену:</i> <i>МДК 01.01</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработайте рецептуру полуфабриката для фирменного блюда (из рыбы, овощей, мяса, птицы, кролика)</li> <li>2. Составьте заявку на получение сырья со склада</li> <li>3. Подберите оборудование на рабочем месте по приготовлению данных полуфабрикатов</li> <li>4. Составьте качественные характеристики данных п/ф</li> <li>5. Оформите технологическую документацию</li> </ol> <p><i>Практико-ориентированные задания к</i></p>
У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	
У4 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	
У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	
У6 применять регламенты, стандарты и	

нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	<p style="text-align: center;"><i>дифференцированному зачету:</i> <i>МДК 01.02</i></p> <p>1. Определить количество отходов (в килограммах) при обработке 100 кг молодого картофеля.</p> <p>2. Определить количество отходов при обработке 200 кг моркови в январе.</p> <p>3. Определить количество отходов, полученных при засолке 500 кг капусты белокочанной в октябре.</p> <p>4*. Определить сезон и потери в процентах при очистке 150 кг картофеля, если масса отходов составила 37,5 кг.</p> <p>5*. Определить процент отходов при зачистке 300 кг капусты белокочанной, если масса отходов составила 60 кг.</p> <p>6. Найти отходы при обработке на чистое филе судака крупного, поступившего в виде тушки.</p> <p>7*. Найти отходы общие и пищевые при обработке 50 кг крупной севрюги, поступившей с головой.</p> <p>8. Найти массу отходов и потерь при обработке 30 кг кальмаров мороженых разделанных (тушкой) с кожей.</p>
У7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	
У8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
<b>Знания</b>	
З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	<p style="text-align: center;"><i>Теоретические вопросы к экзамену по МДК 01.01:</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Вопросы экзамена по МДК 01.01:</i></p> <p>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>2. Характеристика этапов технологического цикла</p> <p>3. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>5. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p> <p>7. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.</p> <p>9 Методы, используемые при контроля качества сырья, продуктов</p> <p>12. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, возможные последствия</p>
виды,	
З2 назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
З3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	
З4 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	
З5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;	
З6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	
З7 правила составления заявок на продукты	

	<p>нарушения.</p> <p>13. Упаковочные материалы: виды, назначение.</p> <p>14. Технологический инвентарь, используемый для приготовления п/ф</p> <p><i>Теоретические вопросы дифференцированного зачета по МДК 01.02:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося.</li> <li>2. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных.</li> <li>3. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.</li> <li>4. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям.</li> <li>5. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</li> <li>6. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.</li> <li>7. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки</li> </ol> <p><b>Условия выполнения:</b></p> <p>Подготовка к сдаче экзамена и дифференцированного зачета, проходят в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства»</p>
--	---

### **Критерии оценки дифференцированного зачета/экзамена**

–«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

–«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

–«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

#### 4.2.2 Экзамен квалификационный

##### Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамену квалификационному

Код ПК/ ОК	Оценочные средства				
ПК 1.1-1.4 ОК.1-ОК.7 ОК. 9 – ОК.11	<p><b>Задание 1</b></p> <p>Инструкция:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Внимательно прочитайте задание.</li> <li>Вы можете воспользоваться:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- Справочником руководителя общественного питания.</li> </ul> </li> <li>Время выполнения задания – <u>180 мин</u></li> </ol> <p>Текст задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработать полуфабрикат с учетом потребностей различных категорий потребителей</li> <li>- Организовать рабочее место по приготовлению полуфабрикатов;</li> <li>- Произвести расчет сырья для приготовления полуфабрикатов, оформить технологические карты;</li> <li>- Приготовить полуфабрикаты</li> <li>- Провести оценку качества готовых полуфабрикатов по органолептическим показателям;</li> </ul> <p><i>Исходные данные:</i>  <b>Технологическая карта приготовления полуфабриката</b></p> <hr/> <p><i>Трудоемкость работ:</i> 1.5 час. на чел  <i>Исполнители:</i> 20чел.  <i>Специальность и разряд каждого:</i>  <b>Повар 3 разряда</b></p>				
<p align="center"><i>Перечень работ</i></p>		<p align="center"><i>Место выполнения</i></p>	<p align="center"><i>Специальность и разряд</i></p>	<p align="center"><i>Трудоемкость чел./час</i></p>	<p align="center"><i>Оборудование</i></p>
<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>		<p>Учебная кухня ресторана</p>	<p><i>Повар 3 разряда</i></p>	<p>15мин</p>	<p><i>Студент выбирает сам в соответствии</i></p>
<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов</p>		<p>Учебная кухня ресторана</p>	<p><i>Повар 3 разряда</i></p>	<p>30мин</p>	<p><i>и с заданием</i></p>

Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	15мин	
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	10мин	
Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	10мин	
Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	10мин	
Выбор, размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	20мин	
Приготовление полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	120мин	
Оценка качества полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	10мин	
Порционирование полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	10мин	
Охлаждение и замораживание полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	10мин	
Проведение текущей уборки рабочего места	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	20мин	
<b>Критерии оценки</b>				
<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Основные показатели оценки результата (ОПОР)</b>		<b>Оценка (да / нет)</b>	
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	ОПОР 1.1.1 Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов			

	приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ОПОР 1.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов	
		ОПОР 1.1.3 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
		ОПОР 1.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы	
		ОПОР 1.1.5 Выполнение требований при контроле качества сырья, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения	
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	ОПОР 1.2.1 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, методов оценки качества, безопасности, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
		ОПОР 1.2.2 Обработка различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
		ОПОР 1.2.3 Контроль качества обработанного сырья с учетом требований к безопасности	
		ОПОР 1.2.4 Упаковка и хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности	
		ОПОР 1.2.5 Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья	
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОПОР 1.3.1 Организация и ведение процессов приготовления согласно заказу	
		ОПОР 1.3.2 Подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
		ОПОР 1.3.3 Контроль качества обработанного сырья и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности	
	ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

	обслуживания	ОПОР 1.4.2 Ведение расчетов с потребителями	
		ОПОР 1.4.3 Оформление и презентация результатов проработки	
	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОПОР 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста	
		ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.	
		ОПОР 01.3 Составляет план действий для решения задач.	
		ОПОР 01.4 Анализирует и корректирует план профессиональных действий в соответствии с требованиями триединства «время – ресурс – результат»	
		ОПОР 01.5 Демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах.	
		ОПОР 01.6 Реализует составленный план действий с учётом изменяющихся условий	
		ОПОР 01.7 Оценивает результаты решения профессиональной задачи.	
	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ОПОР 02.1 Планирует поиск информации в зависимости от поставленных задач в заявленных условиях	
		ОПОР 02.2 Структурирует получаемую информацию	
		ОПОР 02.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с установленными требованиями	
	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	
		ОПОР 03.2 Владеет современной научной профессиональной терминологией	
		ОПОР 03.4 Демонстрирует навыки исследовательской деятельности	
		ОПОР 03.5 Осваивает дополнительные образовательные программы.	
	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ОПОР 04.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли	
		ОПОР 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством,	

		клиентами в ходе профессиональной деятельности	
		ОПОР 04.4 Демонстрирует навыки работы в коллективе и/или команде.	
	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОПОР 05.1 Демонстрирует владение основами ораторского искусства	
		ОПОР 05.2 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка	
		ОПОР 05.3 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке	
	ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	ОПОР 06.2 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии	
		ОПОР 06.5 Составляет свою профессиограмму.	
	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОПОР 07.1 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности	
		ОПОР 07.2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом энергосберегающих и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ОПОР 09.1 Использует информационные технологии при решении профессиональных задач.	
		ОПОР 09.2 Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
		ОПОР 09.3 Соблюдает режим информационной безопасности в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ОПОР 10.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке.	
	ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ОПОР 11.1 Определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	

		ОПОР 11.2 Презентует коммерческую идею																		
	max количество оценок																			
	количество положительных оценок																			
	% положительных оценок																			
	Оценка в универсальной шкале оценок																			
<p>Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Процент результативности (правильных ответов)</th> <th colspan="2">Качественная оценка уровня подготовки</th> </tr> <tr> <th>балл (отметка)</th> <th>вербальный аналог</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 ÷ 100</td> <td>5</td> <td>отлично</td> </tr> <tr> <td>80 ÷ 89</td> <td>4</td> <td>хорошо</td> </tr> <tr> <td>70 ÷ 79</td> <td>3</td> <td>удовлетворительно</td> </tr> <tr> <td>менее 70</td> <td>2</td> <td>неудовлетворительно</td> </tr> </tbody> </table>				Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки		балл (отметка)	вербальный аналог	90 ÷ 100	5	отлично	80 ÷ 89	4	хорошо	70 ÷ 79	3	удовлетворительно	менее 70	2	неудовлетворительно
Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки																			
	балл (отметка)	вербальный аналог																		
90 ÷ 100	5	отлично																		
80 ÷ 89	4	хорошо																		
70 ÷ 79	3	удовлетворительно																		
менее 70	2	неудовлетворительно																		

## АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
<b>МДК 01.02.</b> Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
<b>Тема 2.2.</b> Обработка и подготовка рыбы, в том числе экзотических и редких видов	Дискуссионная технология «Аквариум»	1. Деление студентов на группы. 2. Раздается учебный материал и вся группа собирает информацию из разных источников. 3. Обсуждение материала.
<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Урок-презентация	1. Студенты заранее получают задание. 2. Демонстрация презентаций по обработке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из него. 3. Обсуждение информации.
<b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Урок-конкурс «Обработка мяса»	Группа студентов делится на две команды, которым выдаются задания, цель которых систематизировать и закрепить знания студентов по обработке мяса. Каждая команда : – отвечает на теоретические вопросы; – решают кроссворд; – решают ситуационные задачи; - предоставляют домашнее задание (получившее заранее); на завершающем этапе – обобщение и анализ работы команд, подведение итогов.
<b>Практическое занятие №9</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической кулинарной обработке мяса. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов.	Ситуационный анализ	На первом этапе, работая в группах студенты, на основе полученных теоретических знаний получив задания, решают ситуационные задачи. На втором этапе - обсуждение и поиск решения ситуации.

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
<b>Тема 2.8</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Лекция-диалог	Изложение материала подается через серию вопросов, на которые студенты отвечают непосредственно в ходе лекции. Вопросы преподаватель формулирует на основе ситуаций встречавшихся студентам в практике.
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		
<b>Тема 1.3.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Работа в микрогруппах	Составление схемы технологических процессов для ПОП.
Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	Коллективная мыслительная деятельность	Работа в группах, каждая из которых берет для анализа один из цехов ПОП и во второй половине занятия отвечают на каверзные вопросы студентов из других групп (бригад)

## ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
<b>МДК. 01.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
<b>Тема 1.2</b> Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Практическая работа. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	<b>2</b>	ПК 1.1 У1-4, У01.1, У01.3, У01.4, У01.6, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У05.1, У05.2, У05.3, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2
<b>Тема 1.4</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Практическое занятие. Составить требование накладную на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	<b>2</b>	<b>ПК1.1</b> У1-4, У01.1, У01.3, У01.4, У01.6, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У05.1, У05.2, У05.3, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2
	Практическое занятие. Определение уровня качества поступившего сырья и полуфабрикатов. Распознавание признаков качества и свежести сырья.	<b>2</b>	
	Практическое занятие. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	<b>2</b>	
<b>МДК 01.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
<b>Тема 2.1</b> Обработка и подготовка овощей и грибов, в том числе экзотических и редких видов.	Практическое занятие 1 Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение количества отходов. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.	<b>2</b>	<b>ПК 1.1, ПК 1.2</b> У1-8 У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9
	Лабораторная работа 1 Нарезка овощей различными формами	<b>4</b>	
<b>Тема 2.2.</b>	Лабораторная работа 2	<b>4</b>	<b>ПК 1.1, ПК 1.2</b>

Обработка и подготовка рыбы, в том числе экзотических и редких видов	Органолептическая оценка качества рыбы. Механическая обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом.		У1-8 У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9
	Практическое занятие 2 № 2 Решение ситуационных задач. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке морепродуктов. Способы минимизации отходов.	<b>2</b>	<b>ПК 1.1, ПК 1.2</b> У1-8 У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9
	Лабораторная работа 3 Органолептическая оценка качества моллюсков и ракообразных. Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Практическое занятие 4 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.	<b>4</b>	<b>ПК 1.1-ПК 1.4</b> У1-8 У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9
	Лабораторная работа 4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>6</b>	
<b>Тема 2.5</b> Обработка, подготовка мяса животных	Практическое занятие 5 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке мяса. Способы	<b>2</b>	<b>ПК 1.1-ПК 1.4</b> У1-8 У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5,

	минимизации отходов.		У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9
<b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Практическое занятие 6 Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической кулинарной обработке мяса. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов.	<b>4</b>	<b>ПК 1.1-ПК1.4</b> У1-8, 31-7 У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9
	Лабораторные работы 5- 7 Органолептическая оценка качества сырья. Приготовление и оценка качества порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Приготовление и оценка качества порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины. Приготовление и оценка качества полуфабрикатов из рубленой массы мяса	<b>10</b>	
<b>Тема 2.7</b> Обработка и подготовка с/х птицы и пернатой дичи	Практическое занятие 7 Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида дичи, домашней птицы кондиции.	<b>2</b>	<b>ПК1.1-ПК1.4</b> У1-8 У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9
	Лабораторная работа 8 Оценка качества сырья (сельскохозяйственной птицы), используемой для приготовления полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов целой тушкой	<b>4</b>	
<b>Тема 2.8</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Практическое занятие 8 Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида дичи, домашней птицы кондиции.	<b>2</b>	<b>ПК 1.1-ПК 1.4</b> У1-8 У01.1, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9
	Лабораторная работа 9 Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи	<b>6</b>	

	сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.		У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6, У11.9
ИТОГО		<b>64</b>	

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контроль- ная точка	Раздел/тема	Формируемые компетенции (ОК, ПК, ПО, У, З)	Оценочные средства	
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
<b>Промежуто- чная аттестация</b>	МДК.01.01 Экзамен	ПК 1.1, ПК 1.4 ОК.01 – ОК.7, ОК. 09 – ОК 11 ПО 01 – ПО 07 У1 – У6, З1 – З7 У01.1, У01.3, У01.4, У01.6, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У05.1, У05.2, У05.3, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2 З01.1, З01.3, З01.5, З01.8, З02.1, З02.2, З02.3, З03.1, З03.2, З03.4, З04.2, З04.3, З04.5, З05.1, З05.2, З05.4, З05.6, З05.8, З06.7, З07.1, З07.2, З07.3, З09.1, З09.2	<b>Экзаменационные билеты</b>	1. Теоретические вопросы 2. Практико-ориентированные задания
<b>Промежуто- чная аттестация</b>	МДК.01.02 Дифференцированный зачет	ПК 1.2, ПК 1.3 ОК.01 – ОК.7, ОК. 09 – ОК 11 ПО 01 – ПО 07 У7 – У8, З3 – З6 У01.1, У01.3, У01.4, У01.6, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У05.1, У05.2, У05.3, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2 З01.1, З01.3, З01.5, З01.8, З02.1, З02.2, З02.3, З03.1, З03.2, З03.4, З04.2, З04.3, З04.5, З05.1, З05.2, З05.4, З05.6, З05.8, З06.7, З07.1, З07.2, З07.3, З09.1, З09.2	<b>Вопросы к дифференцированному зачету</b>	1. Теоретические вопросы 2. Практико-ориентированные задания

<b>Промежуточная аттестация</b>	Учебная практика Комплексный зачет	ПО1 – ПО7	<b>Задание на практику</b>	1. Отчет по практике
<b>Промежуточная аттестация</b>	Практика по профилю специальности Комплексный зачет	ПО1 – ПО7	<b>Задание на практику</b>	1. Отчет по практике
<b>№4</b>	Допуск к экзамену/	ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК.01 – ОК.7, ОК. 09 – ОК 11 ПО 01 – ПО 07 У1 – У8, 31 – 37 У01.1, У01.3, У01.4, У01.6, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У05.1, У05.2, У05.3, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2 301.1, 301.3, 301.5, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 309.1, 309.2	<b>Портфолио:</b>	1. Выполненная самостоятельная работа 2. Практические/ лабораторные работы работы
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Экзамен квалификационный</b>	ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК.01 – ОК.7, ОК. 09 – ОК 11 ПО 01 – ПО 07 У1 – У8, 31 – 37 У01.1, У01.3, У01.4, У01.6, У01.8, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У05.1, У05.2, У05.3, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2 301.1, 301.3, 301.5, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 309.1, 309.2	<b>Экзаменационные билеты</b>	Типовые практико-ориентированные задания

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами “Юрайт” (Контракт Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №К-55-19 от 05.08.2019), “BOOK.RU” (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-52-19 от 05.08.2019), “Консультант студента” (Контракт Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной библиотечной системы “Знаниум” раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;"><b>Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <a href="https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&amp;view=true">https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&amp;view=true</a>. – Макрообъект.</li> <li>2. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <a href="https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&amp;view=true">https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&amp;view=true</a>. – Макрообъект.</li> <li>3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=358198">https://znanium.com/catalog/document?id=358198</a></li> <li>4. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com/read?id=339104">https://new.znanium.com/read?id=339104</a></li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое</li> </ol>	11.09.2019 г. Протокол № 1	

		<p>пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - Режим доступа: <a href="https://new.znaniium.com/read?id=335728">https://new.znaniium.com/read?id=335728</a></p> <p>2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <a href="https://znaniium.com/read?id=358232">https://znaniium.com/read?id=358232</a></p> <p>3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <a href="https://new.znaniium.com/read?id=335034">https://new.znaniium.com/read?id=335034</a></p> <p>4. Карташова, Л. В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - Режим доступа: <a href="https://new.znaniium.com/read?id=189423">https://new.znaniium.com/read?id=189423</a></p>		
2	Условия реализации профессионального модуля	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции	16.09.2020 г. Протокол № 1	
3	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<p>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;</p> <p>приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;</p> <p>Диапроектор;</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия:11.10.2021</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия:27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (<a href="https://www.calculate-linux.org/ru/">https://www.calculate-linux.org/ru/</a>), срок действия: бессрочно</p> <p>MS Office договор №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно</p> <p>7 Zip свободно распространяемое (<a href="https://www.7-zip.org/">https://www.7-zip.org/</a>), срок действия: бессрочно</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	
4	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<p>Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;</p> <p>Весы кухонные Maxwell MW-1451;</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p> Весы ВНЦ – 10;  Коврики диэлектрические;  Плита "Мечта" электрическая;  Столы профессиональные СП-2/1500/600;  Тостер;  Фритюрница;  Холодильник "Юрюзань";  Электроплита ПЭ-4Ш;  Блендер DEXP SX-100;  Гастроёмкости;  Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;  Кофемолка BOSCH МКМ;  Кофемолки электрические Ладомир;  Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO;  Миксер погружной TEFAL;  Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;  Миксер-барбекю UFESA ВВ 24;  Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;  Соковыжималка;  Соковыжималки Endeвер Sigma-65;  Столы рабочие островные СПО 18/600;  Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);  Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER;  Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;  Фритюрница;  Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм;  Фритюрницы Kitfort KT-2009;  Холодильник "Полос";  Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик;  Шинковка ручная BIMATEK U;  Шинковка ручная MOULINEX;  Блендер "KENWOOD" BL 745;  Блендер Hamitoh Beapn HNB 250S-CE;  Весы BT-15 электронные;  Весы лабораторные ET-1000M;  Весы электронные "BP-4149-10 БР";  Машина тестомесильная HWH B10;  Миксер "Kenwood";  Миксер B5 (360x290x450мм.18кг);  Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л);  Морозильная камера "Стинол";  Мясорубка "Консар" MEM-12E;  Мясорубка GASTRORAG TC 12;  Мясорубка ТМ-32 с купатницей;  Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;  Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей);  Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;  Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;  Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696;  Посудомоечная машина "Fagor";  Расстоечная камера XL091;  Слайсер AIRHOT SL 250;  Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;  Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм;  Столы профессиональные СП-2/1500/600;  Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;  Шкаф холодильный;  Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC; </p>		
--	--	---	--	--

		<p>Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;</p> <p>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;</p> <p>приборы: закулочные, столовые, десертные, фруктовые;</p> <p>Диaproектор;</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия:11.10.2021</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия:27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (<a href="https://www.calculate-linux.org/ru/">https://www.calculate-linux.org/ru/</a>), срок действия: бессрочно</p> <p>MS Office договор №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно</p> <p>7 Zip свободно распространяемое (<a href="https://www.7-zip.org/">https://www.7-zip.org/</a>), срок действия: бессрочно</p>		
5	ПМ.01 Экзамен квалификационный	<p>Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик.</p> <p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;</p> <p>Весы кухонные Maxwell MW-1451;</p> <p>Весы ВНЦ – 10;</p> <p>Коврики диэлектрические;</p> <p>Плита "Мечта" электрическая;</p> <p>Столы профессиональные СП-2/1500/600;</p> <p>Тостер;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Холодильник "Юрюзань";</p> <p>Электроплита ПЭ-4Ш;</p> <p>Блендер DEXP SX-100;</p> <p>Гастроёмкости;</p> <p>Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;</p> <p>Кофемолка BOSCH MKM;</p> <p>Кофемолки электрические Ладомир;</p> <p>Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;</p> <p>Миксер погружной TEFAL;</p> <p>Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;</p> <p>Миксер-барбекю UFESA BB 24;</p> <p>Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;</p> <p>Соковыжималка;</p> <p>Соковыжималки Endeвер Sigma-65;</p> <p>Столы рабочие островные СПО 18/600;</p> <p>Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);</p> <p>Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая,</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>пластик MATFER;  Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;  Фритюрница;  Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм;  Фритюрницы Kitfort KT-2009;  Холодильник "Полус";  Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик;  Шинковка ручная BIMATEK U;  Шинковка ручная MOULINEX;  Блендер "KENWOOD" BL 745;  Блендер Hamitoh Beasn HNB 250S-CE;  Весы BT-15 электронные;  Весы лабораторные ET-1000M;  Весы электронные "BP-4149-10 БР";  Машина тестомесильная HWH B10;  Миксер "Kenwood";  Миксер B5 (360x290x450мм.18кг);  Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л);  Морозильная камера "Стинол";  Мясорубка "Консар" MEM-12E;  Мясорубка GASTRORAG TC 12;  Мясорубка ТМ-32 с купатницей;  Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;  Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроремкостей);  Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;  Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;  Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696;  Посудомоечная машина "Fagor";  Расстоечная камера XL091;  Слайсер AIRHOT SL 250;  Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;  Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм;  Стол профессиональные СП-2/1500/600;  Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;  Шкаф холодильный;  Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 ВGC;  Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATTO5 600*400 мм;</p>		
6	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Академия» (Лицензионный договор № К-27-20 / ЭБ-20 от 20.02.2020 г.Официальный дилер Издательства «Академия» ИП Бурцева Антонина Петровна, 20.02.2020 по 31.03.2023 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;"><b>Основная литература</b></p> <p>1. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2019. - 192 с. -ISBN 978-5-4468-8850-4-Режим доступа: <a href="https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=428904">https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=428904</a></p> <p>2. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: <a href="https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S53">https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S53</a></p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

	<p><a href="https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&amp;view=true">.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&amp;view=true</a>. – Макрообъект.</p> <p>3. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <a href="https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&amp;view=true">https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&amp;view=true</a>. – Макрообъект.</p> <p>4. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. <a href="https://znanium.com/read?id=358198">https://znanium.com/read?id=358198</a></p> <p>5. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-679-7. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://new.znanium.com/read?id=339104">https://new.znanium.com/read?id=339104</a></p> <p style="text-align: center;"><b>Дополнительная литература</b></p> <p>1. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://new.znanium.com/read?id=335728">https://new.znanium.com/read?id=335728</a></p> <p>2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358232">https://znanium.com/read?id=358232</a></p> <p>3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0776-4. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://new.znanium.com/read?id=335034">https://new.znanium.com/read?id=335034</a></p> <p>4. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник/Николаева М. А., Карташова Л. В., 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. (Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0623-1. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://new.znanium.com/read?id=189423">https://new.znanium.com/read?id=189423</a></p>		
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Общие требования к организации образовательного процесса дополнить записью:</p> <p>«Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся в форме практической подготовки в условиях выполнения обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы».</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	
1 ПАСПОРТ	<p>На основании Положения о практической подготовке</p>	16.09.2020 г.	

	<p>ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОН АЛЬНОГО МОДУЛЯ</p>	<p>обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Количество часов на освоение программы профессионального модуля изложить в новой редакции: всего – 350 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 194 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 152 часов; в форме практической подготовки – 144 часа; самостоятельной работы обучающегося – 24 часа; учебной практики – 72 часов; в форме практической подготовки – 72 часов; производственной (по профилю специальности) практики – 72 часов. в форме практической подготовки – 72 часов</p>	<p>Протокол № 1</p>	
--	--	---	---------------------	--