

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Профессиональный цикл
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу)

Форма обучения очная
на базе основного общего образования

Магнитогорск, 2022

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 «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 170519) 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
«Экономики и сферы обслуживания»

Председатель

 / Н.Н. Колесникова

Протокол № 5 от 19.01.2022 г.

Рассмотрены на методической

комиссии 09.02.2022 г., протокол № 4

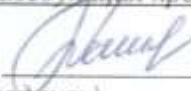
Разработчик:

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

 Ирина Владимировна

Рецензент: ООО «Газпром питание» заведующая производством столовой № 16

(подпись)

 / М.В. Климова

(И.О. Фамилия) филиал
«бурское
общественного питания»

Рецензент:

доцент кафедры Химии, к.с. – х.н., доцент
(должность) ученая степень, ученое звание



/ И.А. Долматова

подпись) (И.О. Фамилия)

Столовая №16
455030 Челябинская область,
Магнитогорск, ул. Зеленая, 14

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	43
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	47
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	61
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	64
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	68
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	69

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:

- ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания
- ОПЦ.08 Охрана труда
- ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельности

1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

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
Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формируемые общие компетенции интегрированы с заявляемыми организацией-работодателем обобщенными поведенческими моделями специалиста на рабочем месте (корпоративными компетенциями):

Код	Наименование корпоративных компетенций
КК 1	Планирование и организация деятельности
КК 2	Профессиональная мобильность
КК 3	Открытость новому

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ПК/ ОК	иметь практический опыт (ПО)	Уметь (У)	Знать (З)
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, 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;	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 02.1 определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.04 структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию; У1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности; Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; З2 назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации; Зо 02.04 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с

		деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Уо 07.03 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности; Уо 07.04 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; Уо 07.06 составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения; Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Уо 09.07 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	использованием цифровых средств; Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Зо 07.03 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; Зо 09.06 типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате; Зо 09.05 правила чтения и перевода текстов профессиональной направленности;
	ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов;	Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение; Уо 02.08 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Уо 03.05 презентовать идеи открытия собственного дела в	33 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; Зо 01.02 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; Зо 01.03 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном

		профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; Уо 03.08 презентовать бизнес-идею; Уо 04.04 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач; Уо 05.02 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; Уо 06.02 проявлять базовые общечеловеческие, культурные и национальные ценности российского государства в современном сообществе; Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	контексте; Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации; Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования; Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; Зо 04.03 основы проектной деятельности; Зо 05.03 правила оформления документов и построения устных сообщений; Зо 05.04 средства коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности; Зо 07.05 пути обеспечения ресурсосбережения;
	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;	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. Уо 01.05 определять необходимые ресурсы; У6 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; У7 использовать различные	34 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Зо 01.03 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 35 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления

		способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Уо 01.06 реализовывать составленный план; У10.6 понимать тексты на базовые профессиональные темы; У11.9 демонстрировать экономически рациональное поведение Уо 01.08 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.09 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение; Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию; Уо 03.04 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Уо 03.07 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Уо 04.04 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач; Уо 06.01 отстаивать активную	полуфабрикатов; Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации; Зо 02.05 нормы информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий; Зо 03.06 порядок выстраивания презентации; Зо 04.03 основы проектной деятельности; Зо 07.04 принципы бережливого производства; Зо 09.05 правила чтения и перевода текстов профессиональной направленности;
--	--	---	---

		гражданско-патриотическую позицию; Уо 07.03 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности; Уо 07.06 составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения; Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	
	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.	У8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции Уо 01.05 определять необходимые ресурсы; Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию; Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;	36 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; 37 правила составления заявок на продукты Зо 01.03 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 03.02 современную научную и профессиональную терминологию Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

1.4 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **186**

в том числе в форме практической подготовки **128**

Из них на освоение МДК **102**

в том числе самостоятельная работа **6**

практики **72**

в том числе учебная **72**

Промежуточная аттестация **24**

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ 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)					Объем профессионального модуля, час.										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объем ОП, час с учетом практик	Самостоятельная работа	с преподавателем								Промежуточная аттестация
									Всего	в том числе							
										в практической подготовке	лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект	Консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	МДК.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации	3					102	6	84	56	22	20	36		6	12	
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	Учебная практика		3				72		72	72							
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	Экзамен квалификационный	3					12									12	
	Всего	2	1				186	6	186	128	22	20	36		6	12	

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 (очно)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Код ПК, ОК, КК	Коды осваиваемых элементов компетенции
1	2	3		4
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		186/102/72	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	
МДК.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации		102 /6/22/20/36/52/56	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	
Тема 1.1	Содержание			
Особенности деятельности предприятий общественного питания	Особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания Основные понятия и определения: предприятие общественного питания, тип, класс. Основные направления совершенствования организации общественного питания. 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 Структура производства. Основные функциональные группы помещений различных предприятий, состав, назначение. Основные понятия: цех, производство. Цеховая и бесцеховая	2	ПК 1.1 ОК.1-ОК. 11 КК1 -3	31, 3о01.08 3о01.1, 3о01.3,3о01.5, 3о01.8, 3о02.1, 3о02.2, 3о02.3, 3о03.1,

	структура. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства Производственные помещения; цехи заготовочные, вспомогательные помещения			
Тема 1.2 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание			
	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. 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. Оснащение цеха оборудованием и производственным инвентарем. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска	2	ПК 1.1 ОК.1- ОК. 11 КК1 -3	31, 3о 01.08 32 3о02.2, 3о02.3, 3о03.1, 3о03.2, 3о 03.4, 3о 04.2, 3о 04.3, 3о 04.5,

Тема 2.1 Обработка и подготовка овощей и грибов, в том числе экзотических и редких видов.	полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы. Моечные кухонной посуды, тары, контейнеров. Организация рабочих мест.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №1 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	ПК 1.1 ОК.1- ОК. 11 КК1 -3	У1 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6,
	Содержание 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.	2	ПК 1.2, 1.3, 1,4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	31-36 3о01.1, 3о01.3, 3о01.5, 3о01.8, 3о02.1, 3о02.2, 3о02.3, 3о03.1, 3о03.2, 3о03.4, 3о04.2, 3о04.3, 3о04.5, 3о05.1, 3о05.2, 3о05.4, 3о05.6, 3о05.8, 3о06.7, 3о07.1,
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 2 Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение количества отходов. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.	2	ПК 1.2 ОК01-ОК 09 КК 1-3	У2-У6 Уо02.1, Уо02.2, Уо02.4, Уо02.5, Уо02.6, Уо02.7, Уо03.1, Уо03.2, Уо03.

				3, Уо03.4, Уо04.1, Уо04.2, Уо04.3, Уо04.4, Уо05.1, Уо05.2, Уо05.3, Уо06.2, Уо06.5,
	Лабораторная работа 1 Нарезка овощей различными формами	4	ПК 1.2	У3-У7 Уо03.2, Уо03.3, Уо03.4, Уо04.1, Уо04.2, Уо04.3, Уо04.4, Уо05.1, Уо05.2, Уо05.3, Уо06.2, Уо06.5, Уо07.1, Уо07.2, Уо07.3,
	Консультация	2		
	Содержание			
Тема 2.2. Обработка и подготовка рыбы, в том числе экзотических и редких видов	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	2	ПК 1.2- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	31-36 301.1, 301.3, 301.5, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2,

	подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. 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			3o04.3,3o04.5, 3o05.1, 3o05.2,3o05.4, 3o05.6,3o05.8, 3o06.7, 3o07.1,
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.	2	ПК 1.3- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	У1-У6 Уo01.1, Уo01.3, Уo01.4,Уo01. 6,Уo01.8,Уo0 1.11, Уo02.1, Уo02.2,Уo02. 4,Уo02.5,Уo0 2.6, Уo02.7, Уo03.1, Уo03.2,Уo03. 3,Уo03.4, Уo04.1, Уo04.2,Уo04. 3,Уo04.4, Уo05.1, Уo05.2,Уo05. 3, Уo06.2,Уo06. 5,
	Лабораторная работа 2 Органолептическая оценка качества рыбы. Механическая обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом.	4	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	У1-У6 Уo01.1, Уo01.3, Уo01.4,Уo01. 6,Уo01.8,Уo0 1.11, Уo02.1,

				Уо02.2, Уо02.4, Уо02.5, Уо02.6, Уо02.7, Уо03.1, Уо03.2, Уо03.3, Уо03.4, Уо04.1, Уо04.2, Уо04.3, Уо04.4, Уо05.1, Уо05.2, Уо05.3, Уо06.2, Уо06.5,
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	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. 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	2	ПК 1.2- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	31-36 3о01.3, 3о01.5, 3о01.8, 3о02.1, 3о02.2, 3о02.3, 3о03.1, 3о03.2, 3о03.4, 3о04.2, 3о04.3, 3о04.5, 3о05.1, 3о05.2, 3о05.4, 3о05.6, 3о05.8, 3о06.7, 3о07.1,

	обработанного сырья.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	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 морепродуктов. Способы минимизации отходов.	2	ПК 1.2- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	У1-У6 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4,Уо01. 6,Уо01.8,Уо0 1.11, Уо02.1, Уо02.2,Уо02. 04,Уо02.5,Уо 02.6, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02,Уо03 .03,Уо03.04, Уо04.01, Уо04.02,Уо04 .03,Уо04.04, Уо05.01, Уо05.02,Уо05 .03, Уо06.02,Уо06 .05,
	Лабораторная работа 3 Органолептическая оценка качества моллюсков и ракообразных. Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных	4	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	У1-У6 Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04,Уо01 .06,Уо01.08,У о01.11, Уо02.01, Уо02.02,Уо02 .04,Уо02.05,У о02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02,Уо03

				.03, Уо03.04, Уо04.01,
	Консультация			
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание			
	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. 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.	2	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	31-36 301.1, 3о01.3,3о01.5, 3о01.8, 3о02.1, 3о02.2, 3о02.3, 3о03.1, 3о03.2,3о03.4, 3о04.2, 3о04.3,3о04.5, 3о05.1, 3о05.2,3о05.4, 3о05.6,3о05.8, 3о06.7, 3о07.1,
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	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 рыбы. Способы минимизации отходов.	2	ПК 1.3 ОК01-ОК 09 КК 1-3	У1-У6 Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04,Уо01 .06,Уо01.08,У о01.11, Уо02.01,

				Уо02.02, Уо02.04, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо03.03, Уо03.04, Уо04.01,
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	4	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	У1-У6 Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04, Уо01.06, Уо01.08, Уо01.11, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.04, Уо02.05, Уо02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо03.03, Уо03.04, Уо09.01,
	Консультация			
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса животных	Содержание 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.	4	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	31-36 3о01.3, 3о01.5, 3о01.8, 3о02.1, 3о02.2, 3о02.3, 3о03.1, 3о03.2, 3о03.4, 3о04.2, 3о04.3, 3о04.5,

	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. 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. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, пороснячих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.			Зо05.1, Зо05.2, Зо05.4, Зо05.6, Зо05.8, Зо06.7, Зо07.1,
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 6 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.	2	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	У1-У6 Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04, Уо01 .06, Уо01.08, У о01.11, Уо02.01, Уо07.02, Уо02 .04, Уо02.05, У о02.06, Уо07.07, Уо07.01, Уо08.02, Уо03 .03, Уо03.04, Уо09.01,

	Консультация			
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание			
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. 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, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов и их кулинарное использование.	2	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	31-36 3о01.3,3о01.5, 3о01.8, 3о02.1, 3о02.2, 3о02.3, 3о03.1, 3о03.2,3о03.4, 3о04.2, 3о04.3,3о04.5, 3о05.1, 3о05.2,3о05.4, 3о05.6,3о05.8, 3о06.7, 3о07.1,
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 7 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.	4	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	У1-У6 Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04,Уо01 .06,Уо01.08,У о01.11, Уо02.01, Уо02.02,Уо02 .04,Уо02.05,У о02.06, Уо06.07, Уо07.01, Уо08.02,Уо08 .03,Уо09.04, Уо09.01,
	Лабораторные работы 5-7	8	ПК 1.1-	У1-У9

	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		ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04, Уо01 .06, Уо01.08, У о01.11, Уо02.01, Уо02.02, Уо02 .04, Уо02.05, У о02.06, Уо02.07, Уо03.01, Уо03.02, Уо03 .03, Уо03.04, Уо04.01,
	Консультация			
	Содержание			
Тема 2.7 Обработка и подготовка с/х птицы и пернатой дичи	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. 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.	2	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	31-36 3о01.3, 3о01.5, 3о01.8, 3о02.1, 3о02.2, 3о02.3, 3о03.1, 3о03.2, 3о03.4, 3о04.2, 3о04.3, 3о04.5, 3о05.1, 3о05.2, 3о05.4, 3о05.6, 3о05.8, 3о06.7, 3о07.1,
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 8 Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида	2	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01-ОК	У1-У9 Уо01.01, Уо01.03,

	дичи, домашней птицы кондиции.		09 КК 1-3	Уо01.04, Уо01.06, Уо01.08, Уо01.11, Уо02.01, Уо03.02, Уо04.04, Уо05.05, Уо06.06, Уо07.07, Уо07.01, Уо08.02, Уо08.03, Уо09.04, Уо09.01,
	Лабораторная работа 8 Оценка качества сырья (сельскохозяйственной птицы), используемой для приготовления полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов целой тушкой	4	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01-ОК09 КК 1-3	
	Консультация			
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01-ОК09 КК 1-3	31-36 3о01.3, 3о01.5, 3о01.8, 3о02.1, 3о02.2, 3о02.3, 3о03.1, 3о03.2, 3о03.4, 3о04.2, 3о04.3, 3о04.5, 3о05.1, 3о05.2, 3о05.4, 3о05.6, 3о05.8, 3о06.7, 3о07.1,
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 9 Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида дичи, домашней птицы кондиции.	2	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01-ОК09 КК 1-3	У1-У9 Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04, Уо01.06, Уо01.08, Уо02.01,

				Уо03.02, Уо04.04, Уо05.05, Уо06.06, Уо07.07, Уо07.01, Уо08.02, Уо08.03, Уо09.04, Уо09.01,
	Лабораторная работа 9 Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.	4	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	У1-У9 Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04, Уо01.06, Уо01.08, Уо01.11, Уо02.01, Уо03.02, Уо04.04, Уо05.05, Уо06.06, Уо07.07, Уо07.01, Уо08.02, Уо08.03, Уо09.04, Уо09.01,
Тематика самостоятельной работы при изучении МДК Самостоятельная работа 1. Конспект лекций: «Характеристика заготовочных цехов и вспомогательных помещений» 2. Составить таблицу: «Формы и размеры нарезки корнеплодов» 3. 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» 4. Заполните таблицу «Кулинарное использование и характеристика порционных полуфабрикатов из мяса говядины и свинины» 5. Составить таблицу: Характеристика полуфабрикатов из с/х птицы, порционным куском. Требование к качеству»		6	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	31-37 У1-У9
Тематика консультаций при изучении МДК		10		

Учебная практика по ПМ.01 Виды работ: -Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. -Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. -Обработка различными способами разных видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии с заказом. -Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. -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. -Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. -Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. -Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). -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. -Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. -Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	72/72	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01-ОК 09 КК 1-3	У1-У9 Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04,Уо01 .06,Уо01.08,У о01.11, Уо02.01, Уо03.02,Уо04 .04,Уо05.05,У о06.06, Уо07.07, Уо07.01, Уо08.02,Уо08 .03,Уо09.04, Уо09.01,
Промежуточная аттестация			
Экзамен	12		
Экзамен квалификационный	12		
Всего	186		

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	Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель
Мастерская Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchoc Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Стол профессиональный СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeever Sigma-65; Стол рабочий островной СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U;

	Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn 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 KMC 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (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 профессиональный СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые Блендеры ручные погружные
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	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	Шкафы, стеллажи для хранения лабораторного оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основная литература

- 1.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, 2022. — 240 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=393847>
- 2.Гайворонский, К.Я** Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА – М, 2023. — 469 с. — ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429561>
- 3.Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=431694>

Дополнительная литература

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2021. — 171 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=378407>

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489<https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>
2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Методические указания:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: методические указания к выполнению практических и лабораторных работ по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та, 2020-41 с. Текст непосредственный

3. Программное обеспечение :

4. MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)
5. MS Office 2007
6. 7 Zip

Интернет-ресурсы:

www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- www.pitportal.ru - вестник индустрии питания

- www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США

- www.kuking.net – кулинарные рецепты
- www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
- www.kulina.ru - рецепты
- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
- www.restorate.ru – рейтинг ресторанов
- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
- www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
- Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП

Профессиональные видеоролики: <https://multiurok.ru/files/kulinarnye-vidieoroliki.html>

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 профессиональному модулю, 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

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	Тема 1.1 Особенности деятельности предприятий общественного питания	Задание: Составить конспект лекций: «Характеристика заготовочных цехов и вспомогательных помещений» <u>1 Цель задания:</u> Углубление знаний по теме занятий. <i>Цель заданий:</i> закрепление и углубление знаний по темам занятий. Конспект- краткая запись содержания чего-либо, выделение главных идей и положений работы; краткое, связанное и последовательное изложение констатирующих и аргументирующих положений текста. Методические рекомендации для составления конспекта: 1. Определите цель составления конспекта. 2. Осмыслить основное содержание текста, дважды прочитав его. Читая изучаемый материал в первый раз, подразделяйте его на основные смысловые части, выделяйте главные мысли, выводы. 3. Если составляется план-конспект, сформулируйте его

		пункты и определите, что именно следует включить в план-конспект для раскрытия каждого из них. 4. Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат. 5. В конспект включаются не только основные положения, но и обосновывающие их выводы, конкретные факты и примеры (без подробного описания). 6. Как оформить конспект? Материал в конспекте должен читаться легко и быстро. Для этого необходимо использовать тетради с широким форматом страниц, вести запись достаточно крупными буквами. 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. Применяйте разнообразные способы подчеркивания, используйте карандаши и ручки разного цвета. У каждого цвета должно быть строго однозначное, заранее предусмотренное назначение. 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. Для быстрой записи текста можно придумать условные знаки. Таких знаков не должно быть более 10-15. 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. Больше рисуйте схем. Это дает наглядность, обеспечивает структурирование материала, лучшее его запоминание. Конспект должен иметь широкие поля для заметок. 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	Тема 2.1 Обработка и подготовка овощей и грибов, в том числе экзотических и редких видов.	Задание: Составить таблицу: «Формы и размеры нарезки корнеплодов» <table border="1"> <tr> <td>Вид нарезки</td><td>Форма</td><td>Размеры</td></tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>	Вид нарезки	Форма	Размеры			
Вид нарезки	Форма	Размеры						
3	Тема 2.2. Обработка и подготовка рыбы, в том числе экзотических и редких видов	I. Подготовка доклада – презентации: 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», 1 Цель задания: Углубление знаний по теме занятий.						
4	Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Задание: Заполните таблицу «Кулинарное использование и характеристика порционных полуфабрикатов из мяса говядины и свинины» <table border="1"> <tr> <td>Часть туши</td><td>Наименование и характеристика п/ф</td><td>Тепловая обработка</td></tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>	Часть туши	Наименование и характеристика п/ф	Тепловая обработка			
Часть туши	Наименование и характеристика п/ф	Тепловая обработка						
5	Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи	Задание: Заполните таблицу «Характеристика п/ф из с/х птицы порционным куском, требования к качеству» <table border="1"> <tr> <td>Наименование полуфабриката</td><td>Характеристика п/ф</td><td>Требования к качеству</td></tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>	Наименование полуфабриката	Характеристика п/ф	Требования к качеству			
Наименование полуфабриката	Характеристика п/ф	Требования к качеству						

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем 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	Критерии оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием
ПО1, ПО2		
У1-У231-32		

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Тест	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием
ПО2, ПО 3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
УЗ-У8, 33-37		
ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См.критерии контрольной работы
ПО2, ПО 3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
УЗ-У8, 33-37		
ПК1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См.критерии контрольной работы
ПО2, ПО 3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
УЗ-У8, 33-37		

Критерии оценки содержания семинарского занятия:

- соответствие тематическому плану и учебной программе курса;
- качество плана семинарского занятия (полный, детальный, перегруженный и т.п.);
- отчетливость постановки цели семинарского занятия;
- обсуждение дискуссионных вопросов;
- рассмотрение обсуждаемых вопросов с позиций современных достижений науки, техники, культуры и искусства;
- раскрытие органического единства теории и практики;
- профессиональная направленность семинарского занятия, связь обсуждаемого материала с профилем подготовки студентов, их будущей специальностью;

- соотношение семинарского занятия с содержанием учебника (рассматривается материал, которого нет в учебнике, материал, изложенный частично, материал, изложенный полностью и т. п.);
- реализация в содержании семинарского занятия внутри и междисциплинарных связей.

Критерии оценки тестовых работ:

- «3 » - за 60% правильно выполненных заданий
- «4 » - за 70-80% правильно выполненных заданий
- «5 »- за 90-100% правильно выполненных заданий

Критерии оценки контрольных работ:

1. Оценка «отлично» выставляется при условии, что студент полностью выполнил задание контрольной и проявил отличные знания учебного материала, к ней можно предъявить минимум замечаний.
2. «Хорошо» ставится тогда, когда студент выполнил все задания, показал хорошие знания по пройденному материалу, но не сумел обосновать предложенные решения задач, когда есть недочеты и общие небольшие замечания, не влияющие на ее качество.
3. Оценку «удовлетворительно» студент получает за полностью выполненное задание контрольной при наличии в ней существенных неточностей и недочетов, не умении студента верно применить полученные знания, не аргументированные ответы, неактуальные или ненадежные источники информации.
4. «Неудовлетворительно» студент получает в том случае, когда он не полностью выполнил задание проявил недостаточный уровень знаний, не смог объяснить полученные результаты. Такая контрольная работа не отвечает требованиям, содержит противоречивые сведения, задачи в ней решены неверно.

Критерии оценки практических и лабораторных работ

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

4.2 Промежуточная аттестация

Код	Структурный элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Семестр
МДК.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации	экзамен	5 6

УП.01	Учебная практика	Зачет	5
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экзамен квалификационный	6

4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
У1-8;31-7	<i>Практико-ориентированные задания к экзамену: МДК 01.01</i> 1. Разработайте рецептуру полуфабриката для фирменного блюда (из рыбы, овощей, мяса, птицы, кролика) 2. Составьте заявку на получение сырья со склада 3. Подберите оборудование на рабочем месте по приготовлению данных полуфабрикатов 4. Составьте качественные характеристики данных п/ф 5. Оформите технологическую документацию 1. Определить количество отходов (в килограммах) при обработке 100 кг молодого картофеля. 2. Определить количество отходов при обработке 200 кг моркови в январе. 3. Определить количество отходов, полученных при засолке 500 кг капусты белокочанной в октябре. 4*. Определить сезон и потери в процентах при очистке 150 кг картофеля, если масса отходов составила 37,5 кг. 5*. Определить процент отходов при зачистке 300 кг капусты белокочанной, если масса отходов составила 60 кг. 6. Найти отходы при обработке на чистое филе судака крупного, поступившего в виде тушки. 7*. Найти отходы общие и пищевые при обработке 50 кг крупной севрюги, поступившей с головой. 8. Найти массу отходов и потерь при обработке 30 кг кальмаров мороженных разделанных (тушкой) с кожей.
У1-8;31-7	<i>Теоретические вопросы к экзамену по МДК 01.01: Вопросы экзамена по МДК 01.01:</i>

	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 2. Характеристика этапов технологического цикла 3. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 5. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения 7. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. 9 Методы, используемые при контроля качества сырья, продуктов 12. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, возможные последствия нарушения. 13. Упаковочные материалы: виды, назначение. 14. Технологический инвентарь, используемый для приготовления п/ф 1. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. 2. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. 3. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. 4. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. 5. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. 6. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. 7. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки Условия выполнения: Подготовка к сдаче экзамена и дифференцированного зачета, проходят в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства»
--	--

Критерии оценки 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.

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала

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

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	Задание 1 Инструкция: - Внимательно прочитайте задание. - Вы можете воспользоваться: <u>- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;</u> <u>-Справочником руководителя общественного питания.</u> - Время выполнения задания – <u>180 мин</u> Текст задания: -Разработать полуфабрикат с учетом потребностей различных категорий потребителей - Организовать рабочее место по приготовлению полуфабрикатов; - Произвести расчет сырья для приготовления полуфабрикатов, оформить технологические карты; - Приготовить полуфабрикаты - Провести оценку качества готовых полуфабрикатов по органолептическим показателям; <i>Исходные данные:</i> Технологическая карта приготовления полуфабриката <i>Трудоемкость работ: 1.5 час. на чел</i> <i>Исполнители: 20чел.</i> <i>Специальность и разряд каждого:</i> <i>Повар 3 разряда</i>

<i>Перечень работ</i>	<i>Место выполнения</i>	<i>Специаль- ность и разряд</i>	<i>Трудо- ем- кость чел./ча- с</i>	<i>Оборудов- ание</i>
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	15мин	Студент выбирает сам в соответствии с заданием
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	30мин	
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	
Критерии оценки				

	Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ОПОР 1.1.1 Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов 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 обслуживания	ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 1.4.2 Ведение расчетов с потребителями ОПОР 1.4.3 Оформление и презентация результатов проработки	
ОК 01	Выбирать профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	ОПОР 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста, составляя план действий для её решения, реализует его, в том числе с учетом изменяющихся условий, и оценивает результаты решения профессиональной задачи ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы. ОПОР 01.3 Демонстрирует навыки работы профессиональной и смежных сферах..	
ОК 02	Использовать современные средства поиска,	ОПОР 02.1 Определяет задачи и источники поиска	

анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности			заявленных условиях	
			ОПОР 02.2 Анализирует и структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска информации	
			ОПОР 02.3 Использует информационные технологии и современное программное обеспечение при решении профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;			ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативной правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией	
			ОПОР 03.2 Определяет и выстраивает траекторию собственного профессионального развития, самообразования	
			ОПОР 03.3 Определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной отрасли	
ОК 04 Работать эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде			ОПОР 04.1 Планирует деятельность членов команды, распределяет роли	
			ОПОР 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
			ОПОР 04.4 Применяет навыки управления проектами	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.			ОПОР 05.1 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка	
			ОПОР 05.2 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке	
			ОПОР 05.3 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке	
ОК 06 Проявлять патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.			ОПОР 06.1 Проявляет активную гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
			ОПОР 06.2 Демонстрирует антикоррупционное поведение	
			ОПОР 06.3 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей специальности	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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 соблюдением принципов бережливого производства	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.			ОПОР 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную, письменную) на государственном и иностранном языке	
			ОПОР 09.3 Извлекает необходимую информацию документации по профессиональной тематике	

max количество оценок																		
количество положительных оценок																		
% положительных оценок																		
Оценка в универсальной шкале оценок																		
	Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки <table><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><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></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																

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1.	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2.Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3.Исследовательская деятельность 4.Анализ, полученных данных 5.Предоставление готового результата 6. Оценка полученного продукта

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.); - проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия; - наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.	– Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории; – поддержание работоспособности обучающихся на занятии; – позитивная психологическая атмосфера.	Контроль освещения во время проведения занятия; Проветривание. Физкультпауза. Эмоциональные разрядки. Своевременное завершение урока.
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	1. Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2. Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3. Планирование-на основе изученного материала 4. Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия) 5. Выполнение 6. Контроль за выполнением 7. Рефлексия

4.	Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)	1. Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество. 2. Осмысление имеющегося у обучающихся опыта и творческое применение его в новых условиях. 3. Стимулирование обучающихся к достижению цели и осознание путей достижения этой цели.	формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;	1. Подготовка игры . Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться события в игре. 2. Подбор ролей, в отдельных случаях, согласование характеристик персонажа с навыками и склонностями реальных людей – будущих игроков. 3. Раздача ролей. 4. Определение правил и наказаний за их нарушение. 5. Начало игры . Обмен информацией о ролевых позициях между участниками. 6. Собственно игра, развитие сюжета. 7. Кульминация игры. Определение «победителя». 8. Подведение результатов. Анализ успешности проведения игры. 9. Рефлексия.
----	--	---	---	--

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

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

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	в том числе в практ. подготовке	Требования ФГОС СПО (уметь)
Тема 1.2 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Практическое занятие 1 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	2	У1 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6,
Тема 2.1 Обработка и подготовка овощей и грибов, в том числе экзотических и редких видов.	Практическое занятие 2 Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение количества отходов. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.	2	2	У2 Уо02.1, Уо02.2, Уо02.4, Уо02.5, Уо02.6, Уо02.7, Уо03.1, Уо03.2, Уо03.3, Уо03.4, Уо04.1, Уо04.2, Уо04.3, Уо04.4, Уо05.1, Уо05.2, Уо05.3, Уо06.2, Уо06.5,
	Лабораторная работа 1 Нарезка овощей различными формами	4	4	У1-У7 У3-У7 Уо03.2, Уо03.3, Уо03.4, Уо04.1, Уо04.2, Уо04.3, Уо04.4, Уо05.1, Уо05.2, Уо05.3, Уо06.2, Уо06.5, Уо07.1, Уо07.2, Уо07.3,
Тема 2.2. Обработка и подготовка рыбы, в том числе экзотических и редких видов	Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.	2	2	У1-У6 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6, Уо01.8, Уо01.11, Уо02.1, Уо02.2, Уо02.4, Уо02.5, Уо02.6, Уо02.7, Уо03.1,

				Уо03.2, Уо03.3, Уо03.4, Уо04.1, Уо04.2, Уо04.3, Уо04.4, Уо05.1, Уо05.2, Уо05.3, Уо06.2, Уо06.5,
	Лабораторная работа 2 Органолептическая оценка качества рыбы. Механическая обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом.	4	4	У1-У6 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6, Уо01.8, Уо01.11, Уо02.1, Уо02.2, Уо02.4, Уо02.5, Уо02.6, Уо02.7, Уо03.1, Уо03.2, Уо03.3, Уо03.4, Уо04.1, Уо04.2, Уо04.3, Уо04.4, Уо05.1, Уо05.2, Уо05.3, Уо06.2, Уо06.5,
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для 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 морепродуктов. Способы минимизации отходов.	2	2	У1-У6 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6, Уо01.8, Уо01.11, Уо02.1, Уо02.2, Уо02.4, Уо02.5, Уо02.6, Уо02.7, Уо03.1, Уо03.2, Уо03.3, Уо03.4, Уо04.1, Уо04.2, Уо04.3, Уо04.4, Уо05.1, Уо05.2, Уо05.3, Уо06.2, Уо06.5,
	Лабораторная работа 3 Органолептическая оценка качества моллюсков и ракообразных. Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных	4	4	У1-У6 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6, Уо01.8, Уо01.11, Уо02.1, Уо02.2, Уо02.4, Уо02.5, Уо02.6,
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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	2	2	У1-У6 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6, Уо01.8, Уо01.11, Уо02.1, Уо02.2, Уо02.4, Уо02.5, Уо02.6, Уо02.7, Уо03.1,

	механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.			
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	4	4	У1-У6 Уо02.7, Уо03.1, Уо03.2, Уо03.3, Уо03.4, Уо04.1, Уо04.2, Уо04.3, Уо04.4, Уо05.1, Уо05.2, Уо05.3, Уо06.2, Уо06.5,
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса животных	Практическое занятие 6 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.	2	2	У1-У6 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6, Уо01.8, Уо01.11, Уо02.1, Уо04.2, Уо04.3, Уо04.4, Уо05.1, Уо05.2, Уо05.3, Уо06.2, Уо06.5,
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Практическое занятие 7 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.	4	4	У1-У9 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6, Уо01.8, Уо01.11, Уо02.1, Уо02.2, Уо02.4, Уо03.5, Уо04.6, Уо05.7, Уо06.1, Уо07.2, Уо09.3
Тема 2.7 Обработка и подготовка с/х птицы и пернатой дичи	Практическое занятие 8 Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида дичи, домашней птицы кондиции.	2	2	У1-У9 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6, Уо01.8, Уо01.11, Уо02.1, Уо02.2, Уо02.4, Уо03.5, Уо04.6, Уо05.7, Уо06.1, Уо07.2, Уо09.3
	Лабораторная работа 8 Оценка качества сырья (сельскохозяйственной	4	4	У1-У9 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6,

	птицы), используемой для приготовления полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов целой тушкой			Уо01.8, Уо01.11, Уо02.1, Уо02.2, Уо02.4, Уо03.5, Уо04.6, Уо05.7, Уо06.1, Уо07.2, Уо09.
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Практическое занятие 9 Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида дичи, домашней птицы кондиции.	2	2	У1-У9 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6, Уо01.8, Уо01.11, Уо02.1, Уо02.2, Уо02.4, Уо02.5, Уо02.6, Уо02.7, Уо03.1, Уо03.2, Уо03.3, Уо03.4, Уо04.1, Уо04.2, Уо04.3, Уо04.4, Уо05.1, Уо05.2, Уо05.3, Уо06.2, Уо06.5, Уо07.1, Уо07.2, Уо07.3, Уо09.1, Уо09.2
	Лабораторная работа 9 Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.	4	4	У1-У9 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6, Уо01.8, Уо01.11, Уо02.1, Уо02.2, Уо02.4, Уо02.5, Уо02.6, Уо02.7, Уо03.1, Уо03.2, Уо03.3, Уо03.4, Уо04.1, Уо04.2, Уо04.3, Уо04.4, Уо05.1, Уо05.2, Уо05.3, Уо06.2, Уо06.5, Уо07.1, Уо07.2, Уо07.3, Уо09.1, Уо09.2
ИТОГО		56	56	

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				
Промежуточная аттестация	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 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6, Уо01.8, Уо01.11, Уо02.1, Уо02.2, Уо02.4, Уо02.5, Уо02.6, Уо02.7, Уо03.1, Уо03.2, Уо03.3, Уо03.4, Уо04.1, Уо04.2, Уо04.3, Уо04.4, Уо05.1, Уо05.2, Уо05.3, Уо06.2, Уо06.5, Уо07.1, Уо07.2, Уо07.3, Уо09.1, Уо09.2 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	Экзаменационные билеты	1. Теоретические вопросы 2. Практико-ориентированные задания
Промежуточная аттестация	Учебная практика зачет	ПО1 – ПО7	Задание на практику	1. Отчет по практике
№4	Допуск к экзамену/	ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК.01 – ОК.7, ОК. 09 – ОК 11 ПО 01 – ПО 07 У1 – У8, З1 – З7 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6, Уо01.8, Уо01.11, Уо02.1, Уо02.2, Уо02.4, Уо02.5, Уо02.6, Уо02.7, Уо03.1, Уо03.2, Уо03.3, Уо03.4, Уо04.1, Уо04.2, Уо04.3, Уо04.4,	Портфолио:	1. Выполненная самостоятельная работа 2. Практические/ лабораторные работы

		Уо05.1, Уо05.2, Уо05.3, Уо06.2, Уо06.5, Уо07.1, Уо07.2, Уо07.3, Уо09.1, Уо09.2301.1, 301.1, 3о01.3, 3о01.5, 3о01.8, 3о02.1, 3о02.2, 3о02.3, 3о03.1, 3о03.2, 3о03.4, 3о04.2, 3о04.3, 3о04.5, 3о05.1, 3о05.2, 3о05.4, 3о05.6, 3о05.8, 3о06.7, 3о07.1, 3о07.2, 3о07.3, 3о09.1, 3о09.2		
Промежуточная аттестация	Экзамен квалификационный	ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК.01 – ОК.7, ОК. 09 – ОК 11 ПО 01 – ПО 07 У1 – У8, 31 – 37 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4, Уо01.6, Уо01.8, Уо01.11, Уо02.1, Уо02.2, Уо02.4, Уо02.5, Уо02.6, Уо02.7, Уо03.1, Уо03.2, Уо03.3, Уо03.4, Уо04.1, Уо04.2, Уо04.3, Уо04.4, Уо05.1, Уо05.2, Уо05.3, Уо06.2, Уо06.5, Уо07.1, Уо07.2, Уо07.3, Уо09.1, Уо09.2301.1, 301.1, 3о01.3, 3о01.5, 3о01.8, 3о02.1, 3о02.2, 3о02.3, 3о03.1, 3о03.2, 3о03.4, 3о04.2, 3о04.3, 3о04.5, 3о05.1, 3о05.2, 3о05.4, 3о05.6, 3о05.8, 3о06.7, 3о07.1, 3о07.2, 3о07.3, 3о09.1, 3о09.2	Экзаменационные билеты	Типовые практико-ориентированные задания

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

[illegible]