

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
«профессионального цикла»
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, 2025

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565;

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчики:

преподаватель отделения № 3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ирина Владимировна Авдюшина

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Колесникова Н.Н.
Протокол № 5 от «22» января 2025г

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от «19» февраля 2025г

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Ошибка! Закладка не определена.4
1.1 Область применения рабочей программы.....	Ошибка! Закладка не определена.4
1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	Ошибка! Закладка не определена.4
1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	Ошибка! Закладка не определена.4
1.4 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля	7
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
2.1 Структура профессионального модуля	8
2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля	9
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
3.1 Материально-техническое обеспечение.....	21
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.....	23
3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся.....	24
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .	27
4.1 Текущий контроль:.....	27
4.2 Промежуточная аттестация.....	28
4.2.2 Экзамен квалификационный.....	31
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ	35
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ	38

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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:

- ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- ОП.03 Техническое оснащение и организация производства предприятий питания
- ОП.08 Охрана труда
- ОП.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 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
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)
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;	У1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 32 назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПО2 разработке ассортимента полуфабрикатов;	У4 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	33 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них 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;	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;	34 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; 35 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
	ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и	У8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом	36 правила охлаждения,

	обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.	требований к безопасности готовой продукции	замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; 37 правила составления заявок на продукты
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	Зо 01.02 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
	Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;		
	Уо 01.03 определять этапы решения задачи;		
	Уо 01.05 определять необходимые ресурсы;		
	Уо 01.07 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации;
	Уо 02.02 определять необходимые источники информации;		
	Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02 эффективно работать в команде;	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды;
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Зо 07.02 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности;
	Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности	Зо 07.03 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	

	по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.04 пути обеспечения ресурсосбережения;
	Уо 07.04 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;	Зо 07.05 принципы бережливого производства;
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 09.04 особенности произношения;

1.4 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **186**

в том числе в форме практической подготовки **108**

Из них на освоение МДК **102**

в том числе самостоятельная работа **6**

практики **72**

в том числе учебная **72**

Промежуточная аттестация **24**

2СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01Организация 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-ОК09	МДК.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации	3					102	6	84	36	22	20	36		6	12	
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01-ОК09	Учебная практика		3				72		72	72							
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01-ОК09	Экзамен квалификационный	3					12									12	
	Всего	2	1				186	6	156	108	22	20	36		6	24	

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 компетенций
1	2	3		4
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		186/108	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	
МДК.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации		102/36	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	
Тема 1.1	Содержание	2/-		
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,	2	ПК 1.1 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	31, 3о01.1, 3о01.3,3о01.5, 3о01.8, 3о02.1, 3о02.2, 3о02.3,

	обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания 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			
Тема 1.2 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание	4/-		
	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	2	ПК 1.1 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	31, 32 3о02.2, 3о02.3, 3о 03.4, 3о 04.2, 3о 04.3, 3о 04.5,

	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.			
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	2		
	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 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	У1 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4,
Тема 2.1 Обработка и подготовка овощей и грибов, в том числе экзотических и редких видов.	Содержание	13/4		
	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, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	31-36 Зо01.1, Зо01.3, Зо01.5, Зо01.8, Зо02.1, Зо02.2, Зо02.3, Зо04.2, Зо07.1,
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6/4		
	Практическое занятие 2 Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение	2	ПК 1.2 ОК01,	У2-У6 Уо02.1,

	количества отходов. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.		ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	Уо02.2, Уо02.4, Уо02.5, Уо04.2, ,
	Лабораторное занятие 1 Нарезка овощей различными формами	4/4	ПК 1.2	
	Консультация	3		
	Самостоятельная работа 1.Конспект лекций: «Характеристика заготовочных цехов и вспомогательных помещений 2.Составить таблицу: «Формы и размеры нарезки корнеплодов»	2	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	31-37 У1-У9
Тема 2.2. Обработка и подготовка рыбы, в том числе экзотических и редких видов	Содержание	10/4		
	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. 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	ПК 1.2- ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	31-36 301.1, 3001.3,3001.5, 3001.8, 3002.1, 3002.2, 3002.3, 3004.2, 3007.1,
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6/4		

	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, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	У1-У6 Уо01.1, Уо01.3, Уо01.4,Уо01. 6,Уо01.8,Уо0 1.11, Уо02.1, Уо02.2,Уо02.
	Лабораторное занятие 2 Органолептическая оценка качества рыбы. Механическая обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом.	4/4	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	4,Уо02.5,Уо0 2.6, Уо02.7, Уо04.1, Уо04.2,
	Самостоятельная работа 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»	2		
Тема 2.3	Содержание	11/4		

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 обработанного сырья.	2	ПК 1.2- ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	31-36 3o01.3,3o01.5, 3o02.1, 3o02.3, 3o04.2, 3o07.1,
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6/4		
	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, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	У1-У6 Уo01.1, Уo01.3, Уo01.4,Уo01. Уo02.1, Уo02.2, Уo02.6, Уo04.01, Уo04.02,
	Лабораторное занятие 3 Органолептическая оценка качества моллюсков и ракообразных. Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных	4/4	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04,	

			ОК07, ОК09	
	Консультация	3		
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	10/6		
	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, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	31-36 301.1, 3о01.3,3о01.5, 3о02.1, 3о02.3, 3о04.2, 3о07.1,
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	8/6		
	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, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	У1-У6 Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04, , Уо02.01, Уо02.06,
	Лабораторное занятие 4.	6/6	ПК 1.1-	

	Приготовление полуфабрикатов из рыбы		ПК1.4 OK01, OK02, OK04, OK07, OK09	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса животных	Содержание	6/-		
	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. 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, пороссячьих голов. Технологический режим замораживания,	4	ПК 1.1- ПК1.4 OK01, OK02, OK04, OK07, OK09	31-36 3o01.3,3o01.5, 3o02.1, 3o02.3, 3o04.2, 3o07.1,

	вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.			
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	2		
	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, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	У1-У6 Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04, Уо02.01, Уо07.02, Уо02.06, Уо07.01, Уо09.01,
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	15/8		
	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, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	31-36 3о01.3,3о01.5, 3о01.8, 3о02.1, 3о02.3, 3о04.2, 3о07.1,
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	12/8		
	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.	4	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04,	У1-У6 Уо01.01, Уо01.03, Уо02.01, Уо02.02,Уо02

Тема 2.7 Обработка и подготовка с/х птицы и пернатой дичи	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов.		ОК07, ОК09	.04, Уо02.06, Уо07.01, Уо09.04, Уо09.01,
	Лабораторные занятия 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	8/8	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	
	Самостоятельная работа Заполните таблицу «Кулинарное использование и характеристика порционных полуфабрикатов из мяса говядины и свинины»	1		
	Содержание	8/4		
	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, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	31-36 3о01.3,3о01.5, 3о01.8, 3о02.1, 3о02.2, 3о02.3, 3о04.3,3о04.5, 3о06.7, 3о07.1,
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6/4		
	Практическое занятие 8 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, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	У1-У9 Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04,Уо01 .06, Уо02.01, Уо04.04, Уо07.01, Уо09.04,
	Лабораторное занятие 8	4/4	ПК 1.1-	

	Оценка качества сырья (сельскохозяйственной птицы), используемой для приготовления полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов целой тушкой		ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	Уо09.01,
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	10/6		
	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, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	31-36 3о01.3,3о01.5, 3о01.8, 3о02.1, 3о02.2, 3о02.3, 3о04.2, 3о07.1,,
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	8/6		
	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, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	У1-У9 Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04,Уо01 .06,Уо01.08, Уо02.01, Уо04.04,
	Лабораторное занятие 9 Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.	6/6	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07, ОК09	Уо07.01, Уо09.04, Уо09.01,
	Самостоятельная работа Составить таблицу: Характеристика полуфабрикатов из с/х птицы, порционным куском. Требование к качеству»	1		
Консультаций при изучении МДК		6		
Виды работ по учебной практике 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.		72/72	ПК 1.1- ПК1.4 ОК01, ОК02,	У1-У9 Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04,

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 рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		ОК04, ОК07, ОК09	Уо02.01, Уо07.01, Уо09.04, Уо09.01, ПО1-ПО7
Экзамен	12		
Экзамен квалификационный	12		
Всего	186/36		

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 Mini Meltinchoc Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонныеMaxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; СтолыпрофессиональныеСП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; ЭлектроплитаПЭ-4Ш; БлендерDEXPSX-100; Гастроемкости; Горелки газовые WesterGG02 1300Спортативные; КофемолкаBOSCHMKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарныеGASTROMIXB 5 ECO; Миксер погружнойTEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекюUFESABB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластикMATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерныйHURAKANHKN-V300; Фритюрница; ФритюрницаAIRHOTEF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; ЧайникERGOLUXELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEKU; ШинковкаручнаяMOULINEX;

	Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beasp HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWHB10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 скупатницей; Пароконвектоматы UNO XXV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА 6-1/1ВМ (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 AIRHOTSL 250; Соковыжималка шнековая JAUSJ-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 BENVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICE MAKE AT T05 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.Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д.А.Куликов; - 4-е издание. — М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К», 2023. — 496с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432089>

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, 2024. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=444846>

3.Мрыхина Е.Б., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2024. - 176 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=445507>

Дополнительная литература

2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429583>

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/

Программное обеспечение :

3. MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)
4. MS Office 2007
5. 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 теста 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> <th>Вид нарезки</th><th>Форма</th><th>Размеры</th></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,	Задание: Заполните таблицу «Кулинарное использование и характеристика порционных полуфабрикатов из мяса говядины и свинины» <table border="1"> <tr> <th>Часть туши</th><th>Наименование и характеристика п/ф</th><th>Тепловая обработка</th></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						

	кулинарных изделий сложного ассортимента			
5	Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи	Задание: Заполните таблицу «Характеристика п/ф из с/х птицы порционным куском, 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-У2 З1-З2 Зо01.01, Зо01.02, Зо01.03, Зо02.01, Зо02.03, Зо04.01, Зо04.02, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.05, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.06, Уо04.02,		
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.		
У3-У8, З3-З7 Зо01.01, Зо01.02, Зо01.03, Зо02.01, Зо02.03, Зо04.01, Зо04.02, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.05, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.06, Уо04.02, Зо07.01, Зо07.02, Зо07.03, Зо07.04, Зо07.05, Зо09.01, Зо09.02, Зо09.03, Зо09.04, Уо07.01, Уо07.02, Уо07.04, Уо09.01, Уо09.02 Уо09.03, Уо09.04		
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.		
У3-У8, З3-З7 Зо01.01, Зо01.02, Зо01.03, Зо02.01, Зо02.03, Зо04.01, Зо04.02, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.05, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.06, Уо04.02, Зо07.01, Зо07.02, Зо07.03, Зо07.04, Зо07.05, Зо09.01, Зо09.02, Зо09.03, Зо09.04, Уо07.01, Уо07.02, Уо07.04, Уо09.01, Уо09.02 Уо09.03, Уо09.04		

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.		
У3-У8, ЗЗ-З7 Зо01.01, Зо01.02, Зо01.03, Зо02.01, Зо02.03, Зо04.01, Зо04.02, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.05, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.06, Уо04.02, Зо07.01, Зо07.02, Зо07.03, Зо07.04, Зо07.05, Зо09.01, Зо09.02, Зо09.03, Зо09.04, Уо07.01, Уо07.02, Уо07.04, Уо09.01, Уо09.02 Уо09.03, Уо09.04		

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	3
УП.01.01	Учебная практика	Зачет	3
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экзамен квалификационный	3

4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
У1-8;З1-7 Зо01.01, Зо01.02, Зо01.03, Зо02.01, Зо02.03, Зо04.01, Зо04.02, Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.05, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.06, Уо04.02,	<i>Практико-ориентированные задания к экзамену:</i> <i>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 мороженых разделанных (тушкой) с кожицей.

У1-8;31-7 Зо07.01, Зо07.02,Зо07.03,3 о07.04, Зо07.05, Зо09.01, Зо09.02, Зо09.03, Зо09.04, Уо07.01, Уо07.02,Уо07.04, Уо09.01, Уо09.02 Уо09.03, Уо09.04	<i>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	Задание 1 Инструкция: 1. Внимательно прочитайте задание. 2. Вы можете воспользоваться: - Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; - Справочником руководителя общественного питания. 3. 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:</i> 1.5 час. на чел <i>Исполнители:</i> 20 чел. <i>Специальность и разряд каждого:</i> Повар 3 разряда				
	Перечень работ	Место выполнения	Специальность и разряд	Трудоемкость чел./час	Оборудование
	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Учебная кухня ресторана	Повар 3 разряда	15 мин	Студент выбирает сам в соответствии с заданием
	Оформление заявок на	Учебная кухня	Повар 3	30 мин	

	продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов	ресторана	разряда		
	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				
Проверяемых компетенций		Основные показатели оценки результата (ОПОР)			
вызывать подготовку рабочих мест, сырья, материалов для полуфабрикатов в соответствии с 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.	Выбирать способы решения задач	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, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		ОПОР 02.1 Определяет задачи и источники поиска в заявленных условиях	
			ОПОР 02.2 Анализирует и структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска информации	
ОК 04	Работать эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ОПОР 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	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		ОПОР 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную	

документацией на государственном и иностранном языках.		письменную) на государственном и иностранном языке	ке																	
		ОПОР 09.3 Извлекает необходимую информацию документации по профессиональной тематике																		
макс количество оценок																				
количество положительных оценок																				
% положительных оценок																				
Оценка в универсальной шкале оценок																				
		Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки																		
		<table><tr><td rowspan="2">Процент результативности (правильных ответов)</td><td colspan="2">Качественная оценка уровня подготовки</td></tr><tr><td>балл (отметка)</td><td>вербальный аналог</td></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	-	У1 Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04, Уо01.06,
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	-	У2 Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.05, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.06, Уо04.02,
	Лабораторная работа 1 Нарезка овощей различными формами	4	4	У1-У7У3-У7 Уо07.01, Уо07.02, Уо07.04, Уо09.01, Уо09.02 Уо09.03, Уо09.04
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	-	У1-У6 Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.05, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.06, Уо04.02, Уо07.01, Уо07.02, Уо07.04, Уо09.01, Уо09.02 Уо09.03,

				Уо09.04
	Лабораторная работа 2 Органолептическая оценка качества рыбы. Механическая обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом.	4	4	У1-8; Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.0 5, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.0 6, Уо04.02, Уо07.01, Уо07.02, Уо07.0 4, Уо09.01, Уо09.02 Уо09.03, Уо09.04
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	-	У1-8; Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.0 5, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.0 6, Уо04.02, Уо07.01, Уо07.02, Уо07.0 4, Уо09.01, Уо09.02 Уо09.03, Уо09.04
	Лабораторная работа 3 Органолептическая оценка качества моллюсков и ракообразных. Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных	4	4	У1-8; Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.0 5, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.0 6, Уо04.02, Уо07.01, Уо07.02, Уо07.0 4, Уо09.01, Уо09.02 Уо09.03, Уо09.04
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 механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.	2	-	У1-8; Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.0 5, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.0 6, Уо04.02, Уо07.01, Уо07.02, Уо07.0 4, Уо09.01, Уо09.02 Уо09.03, Уо09.04
	Лабораторная работа 4.	6	6	У1-8; Уо01.01,

	Приготовление полуфабрикатов из рыбы			Уо01.02, Уо01.03, Уо01.05, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.06, Уо04.02, Уо07.01, Уо07.02, Уо07.04, Уо09.01, Уо09.02, Уо09.03, Уо09.04
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	-	У1-8; Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.05, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.06, Уо04.02, Уо07.01, Уо07.02, Уо07.04, Уо09.01, Уо09.02, Уо09.03, Уо09.04
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	-	У1-8; Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.05, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.06, Уо04.02, Уо07.01, Уо07.02, Уо07.04, Уо09.01, Уо09.02, Уо09.03, Уо09.04
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	-	У1-8; Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.05, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.06, Уо04.02, Уо07.01, Уо07.02, Уо07.04, Уо09.01, Уо09.02, Уо09.03, Уо09.04

	Лабораторная работа 8 Оценка качества сырья (сельскохозяйственной птицы), используемой для приготовления полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов целой тушкой	4	4	У1-8; Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.05, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.06, Уо04.02, Уо07.01, Уо07.02, Уо07.04, Уо09.01, Уо09.02, Уо09.03, Уо09.04
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	-	У1-8; Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.05, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.06, Уо04.02, Уо07.01, Уо07.02, Уо07.04, Уо09.01, Уо09.02, Уо09.03, Уо09.04
	Лабораторная работа 9 Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.	6	6	У1-8; Уо01.01, Уо01.02, Уо01.03, Уо01.05, Уо02.01, Уо02.02, Уо02.06, Уо04.02, Уо07.01, Уо07.02, Уо07.04, Уо09.01, Уо09.02, Уо09.03, Уо09.04
ИТОГО		56	36	