

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

Рабочая программа профессионального модуля «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»

*Разработчик:*

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 № 5.1 от «11» февраля 2026г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «18» февраля 2026г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Цель и место модуля в структуре образовательной программы .....	4
1.2 Перечень планируемых результатов освоения профессионального модуля .....	4
1.3 Обоснование часов профессионального модуля в рамках вариативной части.....	7
1.4 Трудоемкость профессионального модуля .....	8
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
2.1 Структура профессионального модуля .....	9
2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля .....	10
2.3 Перечень практических и лабораторных занятий.....	21
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..	26
3.1 Материально-техническое обеспечение.....	26
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.....	26
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .	27
4.1 Текущий контроль .....	27
4.2 Промежуточная аттестация.....	29
Приложение 1.....	44
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....	44
Приложение 2.....	48

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1 Цель и место модуля в структуре образовательной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

Цель профессионального модуля: овладение видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Модуль «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» включен в обязательную часть образовательной программы.

## 1.2 Перечень планируемых результатов освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в разделе 4 ППСЗ.

### Требования к результатам освоения модуля

Код	Наименование вида 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 действовать в чрезвычайных ситуациях

В результате освоения профессионального модуля обучающийся:

Индекс и наименование ПК, ОК	Результаты освоения		
	Владеет навыками	Умеет	Знает
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	Н 1.1.1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной	У 1.1.1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического	З 1.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной

<p>для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>санитарии в организации питания; 3 1.1.2 назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Н 1.2.1 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>	<p>У 1.2.1 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p>	<p>3 1.2.1 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p>
	<p>Н 1.2.2 контроле хранения и расхода продуктов</p>	<p>У 1.2.2 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>	<p>3 1.2.2 правила составления заявок на продукты</p>
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Н 1.3.1 приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента</p>	<p>У 1.3.1 использовать различные способы приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>3 1.3.1 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>
	<p>Н 1.3.2 контроле качества и безопасности</p>	<p>У 1.3.2 применять регламенты,</p>	

	обработанного сырья и полуфабрикатов;	стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	
	Н 1.3.3 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	У 1.3.3 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	З 1.3.2 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 1.4.1 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов	У 1.4.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	З 1.4.1 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной		Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	Зо 02.01 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

деятельности			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	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; документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности;
		Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.02 принципы бережливого производства;

### 1.3 Обоснование часов профессионального модуля в рамках вариативной части

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Номер и наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	Н 1.3.1 приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента	Тема 2.1 Обработка и подготовка овощей и грибов, в том числе экзотических и редких видов Тема 2.2. Обработка и подготовка рыбы, в том числе экзотических и редких видов	46	Задание ДЭ
	Н 1.4.1 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом	Тема 2.1 Обработка и подготовка овощей и грибов, в том числе экзотических и	20	Задание ДЭ

	взаимозаменяемость и сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов	редких видов Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Всего академических часов профессионального модуля в рамках вариативной части			66	

#### 1.4 Трудоемкость профессионального модуля

Наименование составных частей профессионального модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Теоретические занятия	28	
Практические занятия	20	
Лабораторные занятия	36	36
Курсовая работа (проект)	не предусмотрено	
Консультации	не предусмотрено	
Самостоятельная работа	не предусмотрено	
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	72	72
производственная	не предусмотрено	
Промежуточная аттестация	24	
Всего	180	108

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

Индекс ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)					Объем профессионального модуля, час.										
		Экзамены	Зачеты	Зачет с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объем ОП, час с	Самостоятельная работа	с преподавателем								Промежуточная аттестация
									Всего	в том числе						Консультации	
										в практической подготовке	лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект (работа)			
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
ПК 1.1- ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации	3					96		96	108	28	20	36			12	
ПК 1.1- ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Учебная практика		3				72		72	72							
	Производственная практика																
ПК 1.1- ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Экзамен по профессиональному модулю	3					12		12							12	
	<b>Всего</b>	2	1				180		180	108	28	20	36			24	

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Код ПК, ОК	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		180/108	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	
<b>МДК.01.01</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации		<b>96/36</b>	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	
<b>Тема 1.1</b>  Особенности деятельности предприятий общественного питания	<b>Содержание</b>  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 структура. Влияние	1/0  1/0	ПК 1.1 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	3 1.1.1, 3 1.1.2 3 1.2.1, 3 1.2.2 3 1.3.1, 3 1.3.2 3 1.4.1 3о01.01 3о02.01 3о04.02 3о07.01 3о07.02

	типа и класса предприятия на структуру производства Производственные помещения; цехи заготовочные, вспомогательные помещения			
<b>Тема 1.2</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>3/0</b>		
	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в предприятиях с полным циклом производства</p> <p>Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд в мясо-рыбном цехе. Оснащение цеха оборудованием и производственным инвентарем.</p> <p>Организация работы вспомогательных производственных помещений. Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы. Моечные кухонной посуды, тары,</p>	1/0	ПК 1.1 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	1.1.1, 3 1.1.2 3 1.2.1, 3 1.2.2 3 1.3.1, 3 1.3.2 3 1.4.1 3о01.01 3о02.01 3о04.02 3о07.01 3о07.02

	контейнеров. Организация рабочих мест.			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	2/0		
	<b>Практическое занятие №1</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2/0	ПК 1.1 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	У 1.1.1У 1.2.1 У 1.2.1У 1.2.2 У 1.3.1У 1.3.2 У 1.3.3У 1.4.1 Уо01.01 Уо02.01 Уо04.02 Уо07.01 Уо07.02
<b>Тема 2.1</b> Обработка и подготовка овощей и грибов, в том числе экзотических и редких видов.	<b>Содержание</b>	<b>7/4</b>		
	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.	1/0	ПК 1.2, 1.3, 1,4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	1.1.1, 3 1.1.2 3 1.2.1, 3 1.2.2 3 1.3.1, 3 1.3.2 3 1.4.1 3о01.01 3о02.01 3о04.02 3о07.01 3о07.02
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	6/4		
	<b>Практическое занятие 2</b> Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение количества отходов. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.	2/0	ПК 1.2 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	У 1.1.1У 1.2.1 У 1.2.1У 1.2.2 У 1.3.1У 1.3.2 У 1.3.3У 1.4.1

	<b>Лабораторное занятие 1</b> Нарезка овощей различными формами нарезки: простые и сложные - фигурные	4/4	ПК 1.2	Уо01.01 Уо02.01 Уо04.02 Уо07.01 Уо07.02
<b>Тема 2.2.</b> Обработка и подготовка рыбы, в том числе экзотических и редких видов	<b>Содержание</b>	<b>7/4</b>		
	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	1/0	ПК 1.2-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	1.1.1, 3 1.1.2 3 1.2.1, 3 1.2.2 3 1.3.1, 3 1.3.2 3 1.4.1 3о01.01 3о02.01 3о04.02 3о07.01 3о07.02
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	6/4		
	<b>Практическое занятие 3</b> Решение ситуационных задач. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.	2/0	ПК 1.3-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	У 1.2.1У 1.2.2 У 1.3.1У 1.3.2 У 1.3.3У 1.4.1 Уо01.01
	<b>Лабораторное занятие 2</b> Органолептическая оценка качества рыбы. Механическая обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом.	4/4	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	Уо02.01 Уо04.02 Уо07.01 Уо07.02

<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	8/4		
	<p>Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.</p> <p>Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.</p> <p>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.</p> <p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>	2/0	ПК 1.2-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	1.1.1, 3 1.1.2 3 1.2.1, 3 1.2.2 3 1.3.1, 3 1.3.2 3 1.4.1 3о01.01 3о02.01 3о04.02 3о07.01 3о07.02
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	6/4		
	<b>Практическое занятие 4</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке морепродуктов. Способы минимизации отходов.	2/0	ПК 1.2-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	У 1.1.1У 1.2.1 У 1.2.1У 1.2.2 У 1.3.1У 1.3.2 У 1.3.3У 1.4.1 Уо01.01
	<b>Лабораторное занятие 3</b> Органолептическая оценка качества моллюсков и ракообразных. Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных	4/4	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	Уо02.01 Уо04.02 Уо07.01 Уо07.02
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/6</b>		

Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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.	2/0	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	1.1.1, 3 1.1.2 3 1.2.1, 3 1.2.2 3 1.3.1, 3 1.3.2 3 1.4.1 3о01.01 3о02.01 3о04.02 3о07.01 3о07.02
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	8/6		
	<b>Практическое занятие 5</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.	2/0	ПК 1.3 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	У 1.1.1У 1.2.1 У 1.2.1У 1.2.2 У 1.3.1У 1.3.2 У 1.3.3У 1.4.1 Уо01.01
	<b>Лабораторное занятие 4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	6/6	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	Уо02.01 Уо04.02 Уо07.01 Уо07.02
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/0</b>		

Обработка, подготовка мяса животных	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и голов поросят, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p>	2/0	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	1.1.1, 3 1.1.2 3 1.2.1, 3 1.2.2 3 1.3.1, 3 1.3.2 3 1.4.1 3о01.01 3о02.01 3о04.02 3о07.01 3о07.02
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	2/0		
	<p><b>Практическое занятие 6</b></p> <p>Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке мяса. Способы минимизации отходов.</p>	2/0	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	У 1.1.1У 1.2.1 У 1.2.1У 1.2.2 У 1.3.1У 1.3.2 У 1.3.3У 1.4.1 Уо01.01 Уо02.01 Уо04.02

				Уо07.01 Уо07.02
<b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>14/8</b>		
	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.	2/0	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	1.1.1, 3 1.1.2 3 1.2.1, 3 1.2.2 3 1.3.1, 3 1.3.2 3 1.4.1 3о01.01 3о02.01 3о04.02 3о07.01 3о07.02
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	12/8		
	<b>Практическое занятие 7</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической кулинарной обработке мяса. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов.	4/0	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	У 1.1.1У 1.2.1 У 1.2.1У 1.2.2 У 1.3.1У 1.3.2 У 1.3.3У 1.4.1 Уо01.01 Уо02.01
<b>Лабораторные занятия 5-7</b> 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,	Уо04.02 Уо07.01 Уо07.02	
<b>Тема 2.7</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>		

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.	2/0	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	1.1.1, 3 1.1.2 3 1.2.1, 3 1.2.2 3 1.3.1, 3 1.3.2 3 1.4.1 3о01.01 3о02.01 3о04.02 3о07.01 3о07.02
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	6/4		
	<b>Практическое занятие 8</b> Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида дичи, домашней птицы кондиции.	2/0	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	У 1.1.1У 1.2.1 У 1.2.1У 1.2.2 У 1.3.1У 1.3.2 У 1.3.3У 1.4.1
	<b>Лабораторное занятие 8</b> Оценка качества сырья (сельскохозяйственной птицы), используемой для приготовления полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов целой тушкой	4/4	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	Уо01.01 Уо02.01 Уо04.02 Уо07.01 Уо07.02
<b>Тема 2.8</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10/6</b>		
	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,	1.1.1, 3 1.1.2 3 1.2.1, 3 1.2.2 3 1.3.1, 3 1.3.2 3 1.4.1 3о01.01 3о02.01 3о04.02 3о07.01 3о07.02
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных занятий</b>	8/6		

	<p><b>Практическое занятие 9</b> Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида дичи, домашней птицы кондиции.</p>	2	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	У 1.1.1У 1.2.1 У 1.2.1У 1.2.2 У 1.3.1У 1.3.2 У 1.3.3У 1.4.1 Уо01.01
	<p><b>Лабораторное занятие 9</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.</p>	6/6	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	Уо02.01 Уо04.02 Уо07.01 Уо07.02
<p><b>Виды работ по учебной практике</b> 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, 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</p>	72/72	ПК 1.1-ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК04, ОК07,	Н 1.1.1 Н 1.2.1 Н 1.2.2 Н 1.3.1 Н 1.3.2 Н 1.3.3 Н 1.4.1	

<p>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.</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>			
<p>Экзамен</p> <p>Экзамен по модулю</p>	<p>12/0</p> <p>12/0</p>		
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>180/108</b></p>		

### 2.3 Перечень практических и лабораторных занятий

Номенклатура практических и лабораторных занятий должна обеспечивать освоение названных в разделе 1.2 рабочей программы умений.

Темы лабораторных и практических занятий	Содержание (краткое описание)	Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение
<b>МДК.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации</b>		
<b>Лабораторные занятия</b>		
<b>Лабораторное занятие 1</b> Нарезка овощей различными формами нарезки	овощи нарезаются простыми формами нарезки: кубик, соломка, брусочек, ломтик и тд сложными формами нарезки: шарик, бочонок, звездочка и тд	Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические;
<b>Лабораторное занятие 2</b> Органолептическая оценка качества рыбы. Механическая обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом.	1.органолептическая оценка качества сырья: внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция 2. используя наглядные пособия, обработать и разделать рыбу	Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница;
<b>Лабораторное занятие 3</b> Органолептическая оценка качества моллюсков и ракообразных. Обработка и подготовка моллюсков и ракообразных	1.органолептическая оценка качества сырья: внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция 2. используя наглядные пособия, обработать и разделать нерыбное, водное сырье	Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXPSX-100; Гастроемкости;
<b>Лабораторное занятие 4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Приготовление п/ф: целой тушкой, порционным и мелким куском	Горелки газовые WesterGG02 Миксер погружной TEFAL;
<b>Лабораторные занятия 5-7</b> 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	1.органолептическая оценка качества сырья: внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция 2. Приготовление п/ф: крупным, порционным и мелким куском 3. органолептическая оценка качества полуфабрикатов	Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Соковыжималка; Соковыжималки Endeвер Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер;

полуфабрикатов из рубленой массы мяса		Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;
<p><b>Лабораторное занятие 8</b> Оценка качества сырья (сельскохозяйственной птицы), используемой для приготовления полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов целой тушкой</p>	<p>1. органолептическая оценка качества сырья: внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция Приготовление п/ф: заправка тушки различными способами</p>	<p>Фритюрница; Фритюрница AIRHOTEF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Шинковка ручная VIMATEKU; Шинковка ручная MOULINEX;</p>
<p><b>Лабораторное занятие 9</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.</p>	<p>Приготовление п/ф: целой тушкой, порционным и мелким куском</p>	<p>Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beasn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWHB10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450 мм. 18 кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560" (чаша-4,6 л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 скупатницей; Пароконвектоматы UNOXXV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА 6-1/1ВМ (6 уровней, без гастрёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Посудомоечная машина "Fagor"; Слайсер AIRHOTSL 250; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф шоковой заморозки ICE MAKE AT T05 600*400 мм;</p>

		Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Блендеры ручные погружные
<b>Практические занятия</b>		
<b>Практическое занятие №1</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептов 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)	составление акта проработки на п/ф сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	Не требуется
<b>Практическое занятие 2</b> Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение количества отходов. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.	Определение количества отходов. Определение массы Брутто, Нетто, при обработке овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	Не требуется
<b>Практическое занятие 3</b> Решение ситуационных задач. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.	решение производственных ситуаций, при механической обработке рыбы.	Не требуется
<b>Практическое занятие 4</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке морепродуктов. Способы	решение производственных ситуаций, при механической обработке морепродуктов	Не требуется

минимизации отходов.		
<b>Практическое занятие 5</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке рыбы. Способы минимизации отходов.	решение производственных ситуаций, при приготовлении п/ф из рыбы	Не требуется
<b>Практическое занятие 6</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической обработке мяса. Способы минимизации отходов.	решение производственных ситуаций, при механической обработке мяса	Не требуется
<b>Практическое занятие 7</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья по формулам, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса. Определение массы Брутто и Нетто, отходов при механической кулинарной обработке мяса. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов.	решение производственных ситуаций, при приготовлении п/ф из рыбы	Не требуется
<b>Практическое занятие 8</b> Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида дичи, домашней птицы кондиции.	решение производственных ситуаций, при механической обработке птицы	Не требуется
<b>Практическое занятие 9</b> Решение ситуационных задач. Расчет	решение производственных ситуаций, при приготовлении п/ф из птицы и дичи	Не требуется

количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида дичи, домашней птицы кондиции.		
---	--	--

## 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства» оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Мастерская «Учебный кондитерский цех и кулинарный цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

*Помещение для воспитательной работы*, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

*Компьютерный класс*, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

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

#### Основная литература

1. **Якушева, Е. А.** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. А. Якушева. — Москва : КноРус, 2026. — 292 с. — ISBN 978-5-406-15546-2. — URL: <https://book.ru/book/961418> (дата обращения: 18.05.2026). — Текст : электронный.

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, 2025. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=463834>

3. **Мрыхина Е.Б.**, Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2026. - 176 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=472135>

#### Дополнительная 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>

#### Методические указания:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации: методические указания для практических занятий, для обучающихся специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г. И. Носова», 2025. – 26 с. Текст непосредственный

#### Периодические издания:

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

Интернет-ресурсы:

[www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru) - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

• [www.chefexpert.ru](http://www.chefexpert.ru) - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»

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

#### 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 промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по профессиональному модулю.

##### 4.1 Текущий контроль

Контролируемые результаты (ПК, ОК)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
МДК.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации		
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 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 действовать в чрезвычайных ситуациях	Практические и лабораторные занятия	См. ниже
УП.01 Учебная практика		
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	отчет	См. ниже

<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		
---	--	--

**Критерии оценки практического занятия:**

«5» (отлично): выставляется студенту, если расчетная и графическая части выполнены в полном объеме, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач.

«4» (хорошо): выставляется студенту, если при выполнении задания допущены незначительные ошибки, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач;

«3» (удовлетворительно): выставляется студенту, если задание выполнено с «грубыми» ошибками, решение оформлено без соблюдения установленных правил;

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, если работа не выполнена.

**Критерии оценки лабораторного занятия:**

«5» (отлично): выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания лабораторной работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания лабораторной работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (неудовлетворительно): студент не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

#### 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	Учебная практика	Зачет	3

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

Результаты обучения (ПК, ОК)	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ПК 1.1- ПК 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной практике;</li> </ul> <p>Практико-ориентированные задания к экзамену: МДК 01.01</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработайте рецептуру полуфабриката для фирменного блюда (из рыбы, овощей, мяса, птицы, кролика)</li> <li>2. Составьте заявку на получение сырья со склада</li> <li>3. Подберите оборудование на рабочем месте по приготовлению данных полуфабрикатов</li> <li>4. Составьте качественные характеристики данных п/ф</li> <li>5. Оформите технологическую документацию</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определить количество отходов (в килограммах) при обработке 100 кг молодого картофеля.</li> <li>2. Определить количество отходов при обработке 200 кг моркови в январе.</li> <li>3. Определить количество отходов, полученных при засолке 500 кг капусты белокочанной в октябре.</li> <li>4*. Определить сезон и потери в процентах при очистке 150 кг картофеля, если масса отходов составила 37,5 кг.</li> <li>5*. Определить процент отходов при зачистке 300 кг капусты белокочанной, если масса отходов составила 60 кг.</li> <li>6. Найти отходы при обработке на чистое филе судака крупного, поступившего в виде тушки.</li> <li>7*. Найти отходы общие и пищевые при обработке 50 кг крупной севрюги, поступившей с головой.</li> <li>8. Найти массу отходов и потерь при обработке 30 кг кальмаров мороженых разделанных (тушкой) с кожицей.</li> </ol> <p>Вопросы экзамена по МДК 01.01:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</li> <li>2. Характеристика этапов технологического цикла</li> <li>3. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</li> <li>5. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</li> </ol>

	<p>7. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.</p> <p>9 Методы, используемые при контроле качества сырья, продуктов</p> <p>12. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, возможные последствия нарушения.</p> <p>13. Упаковочные материалы: виды, назначение.</p> <p>14. Технологический инвентарь, используемый для приготовления п/ф</p> <p>1. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося.</p> <p>2. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных.</p> <p>3. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.</p> <p>4. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям.</p> <p>5. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p>6. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.</p> <p>7. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки</p>
--	--

### **Критерии экзамена**

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

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

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

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

#### 4.2.2 Экзамен по профессиональному модулю

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

Код и наименование компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	Максимальный балл
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 1.1.1 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;	2
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	У 1.2.1 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	2
	У 1.2.2 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	2
	Н 1.2.2 контроле хранения и расхода продуктов	1
	Н 1.2.1 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	2
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	У 1.3.1 использовать различные способы приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов;	2
	У 1.3.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	2
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 1.4.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	2
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать	2

	составленный план;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	2
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	2
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;	2
	Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	2
<b>ИТОГО</b>		<b>25,00</b>

#### Задание 1.

Организовать технологический процесс и рабочее место по приготовлению полуфабрикатов; обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования и инвентаря;

#### Задание 2.

Приготовить:

- Полуфабрикаты из рыбы порционным куском для жарки во фритюре (рыба фри с зеленым маслом)

Примерный перечень полуфабрикатов для приготовления (задание № 2):

- Полуфабрикаты из котлетной массы рыбы (пельное).
- Полуфабрикаты из котлетной массы мяса (котлеты домашние).
- Полуфабрикат «Щука фаршированная».
- Полуфабрикаты из натуральной рубки мяса (бифштекс рубленый).
- Полуфабрикаты из рыбы (филе без кожи и костей, филе с кожей и костями, филе с кожей без реберных костей).
- Полуфабрикаты из свинины (порционным куском)
- Полуфабрикаты из свинины (мелким куском)
- Полуфабрикаты из говядины (порционным куском)
- Полуфабрикаты из говядины (мелким куском)
- Полуфабрикаты из филе птицы
- Полуфабрикаты из котлетной массы птицы
- Полуфабрикаты из кнельной массы птицы
- Полуфабрикат «Птица фаршированная - Галантин»
- Полуфабрикаты из котлетной массы рыбы (котлеты, биточки, зразы)
- Полуфабрикаты из рыбы порционным куском для жарки во фритюре (чистое филе)
- Полуфабрикаты из филе птицы (шницель по-столичному)
- Полуфабрикаты из филе птицы (котлета по-киевски)
- Полуфабрикаты из натуральной рубки мяса (люля-кебаб).



Критерии оценивания:

Оцениваемая ПК, ОК	Критерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки критерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: не менее 1; - шаг 0,5; не более 3	Итоговый максимальный балл подкритерия
		Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 1.1.1 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;	подготовка оборудования, инвентаря, подбор и взвешивание сырья на рабочем месте, для приготовления полуфабрикатов	0-не владеет навыками подготовки оборудования, инвентаря, подбором и взвешиванием сырья для приготовление полуфабрикатов 1 – владеет навыками подготовки оборудования, инвентаря, подбором и взвешиванием сырья для приготовление полуфабрикатов, но допускает ошибки 2 – владеет навыками	2	1	2

			подготовки оборудования, инвентаря, подбором и взвешиванием сырья для приготовления полуфабрикатов			
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	У 1.2.1 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	работа с нормативно-технологическими документами	0-не владеет навыками работы с нормативно-технологическими документами 1 – владеет навыками работы с нормативно-технологическими документами, но допускает ошибки 2 – владеет навыками работы с нормативно-технологическими документами	2	1	2
	У 1.2.2 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного	обработка и приготовление экзотических и редких видов сырья, полуфабрикатов сложного ассортимента	0-не владеет навыками обработки и приготовления экзотических и редких видов сырья, полуфабрикатов сложного ассортимента	2	1	2

	ассортимента;		1- не в полном объеме владеет навыками обработки и приготовления экзотических и редких видов сырья, полуфабрикатов сложного ассортимента 2- владеет навыками обработки и приготовления экзотических и редких видов сырья, полуфабрикатов сложного ассортимента			
	Н 1.2.2 контроле хранения и расхода продуктов	контролирует режим хранения продуктов, заполняет технологические документы по расходу продуктов со склада	0- не владеет навыками контроля режима хранения продуктов, заполнения технологических документов по расходу продуктов со склада 1- владеет навыками контроля режима хранения продуктов, заполнения технологических	2	0,5	1



			обработки в соответствии с рецептурой и технологией приготовления качественного экзотического и редкого вида сырья, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, но допускает ошибки 2- владеет навыками подбора и обработки в соответствии с рецептурой и технологией приготовления качественного экзотического и редкого вида сырья, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, для приготовления полуфабрикатов			
--	--	--	--	--	--	--

			сложного ассортимента;			
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	У 1.3.1 использовать различные способы приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов;	при использовании различных способов приготовления, соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов;	0- не владеет навыками приготовления различными способами, соблюдая правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; 1 – владеет навыками приготовления различными способами, соблюдая правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, но допускает ошибки 2 – владеет навыками приготовления различными способами, соблюдая правила сочетаемости, взаимозаменяемости	2	1	2

			основного сырья и дополнительных ингредиентов, но допускает ошибки			
	У 1.3.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	работа с НТД и СанПиН	0-не владеет навыками работы с НТД и СанПиН 1- владеет навыками работы с НТД и СанПиН, но допускает ошибки 2- владеет навыками работы с НТД и СанПиН	2	1	2
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 1.4.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	составление акта проработки	0-не владеет навыками составления акта проработки 1 – владеет навыками составления акта проработки, но допускает ошибки 2 – владеет навыками составления акта проработки	2	1	2
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в	владеет технологиями приготовления, в том числе и инновационными	0- не владеет навыками приготовления, 1 – владеет технологиями	2	1	2

<p>применительно к различным контекстам</p>	<p>профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;</p>		<p>приготовления 2 – владеет технологиями приготовления, в том числе и инновационными</p>			
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;</p>	<p>работает со сборником рецептов и другими технологическими документами</p>	<p>0-не владеет навыками работы со сборником рецептов и другими технологическими документами 1 – владеет навыками работы со сборником рецептов, но при работе с другими технологическими документами допускает не точности 2 – владеет навыками работы со сборником рецептов и другими технологическими</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>2</p>

			документами			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	распределяет собственные ресурсы и следует графику выполнения проекта	0 - не следует графику выполнения проекта и не эффективно распределяет временные ресурсы; 1 - отклоняется от графика выполнения проекта (работы), но способен завершить его в срок; 2 - грамотно планирует выполнение этапов работы, точно распределяет нагрузку и соблюдает сроки реализации всех частей проекта;	2	1	2
Ок 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;	работает с нормативными документами	0-не владеет навыками работы с нормативными документами 1 – владеет навыками работы с нормативными документами, но допускает не точности 2 – владеет	2	1	2

действовать чрезвычайных ситуациях	в			навыками работы с нормативными документами			
		Уо осуществлять работу соблюдением принципов бережливого производства;	07.02 с	соблюдает рецептуры технологии приготовления	и 0-не владеет навыками работы с рецептурой и не соблюдает технологии приготовления 1 – владеет навыками работы с рецептурой и соблюдает технологии приготовления, но допускает не точности 2 – владеет навыками работы с рецептурой и точно соблюдает технологии приготовления	2	1

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала, представленная в приложении 2.

### ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ 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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.);</li> <li>- проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия;</li> <li>-наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории;</li> <li>– поддержание работоспособности обучающихся на занятии;</li> <li>– позитивная психологическая атмосфера.</li> </ul>	<p>Контроль освещения во время проведения занятия;</p> <p>Проветривание.</p> <p>Физкультпауза.</p> <p>Эмоциональные разрядки.</p> <p>Своевременное завершение урока.</p>
----	--	---	--	--

3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку</li> <li>2. Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью</li> <li>3. Планирование-на основе изученного материала</li> <li>4. Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия)</li> <li>5. Выполнение</li> <li>6. Контроль за выполнением</li> <li>7. Рефлексия</li> </ol>
----	--	--	---------------------------------------	---

4.	<p>Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)</p>	<p>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.</p>	<p>формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;</p>	<p>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.</p>
----	---	---	--	--

## Универсальная шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в %)	0,00 % - 49,99 %	50,00 % - 64,99 %	65,00 % – 89,99 %	90,00 % - 100,00 %
Количество баллов, полученных при защите курсового проекта (работы) (максимальный балл 25)	0 – 12,4	12,5 – 16,2	16,3 – 22,4	22,5 - 25
Количество баллов, полученных при сдаче экзамена по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации / квалификационного экзамена (по каждой профессии) (максимальный балл 25)	0 – 12,4	12,5 – 16,2	16,3 – 22,4	22,5 - 25