



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

Утверждаю  
Заместитель начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
М.С. Агеева

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ  
К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**МО–43 02 15-ПМ.01.РП**

РАЗРАБОТЧИК  
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Макарова С.С.  
Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2024

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.2/35

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	30
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	33
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ.....	35

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.3/35

## 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является обязательной частью профессиональной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цель профессионального модуля: в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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.

### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов;</p> <p>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов;</p> <p>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>- обеспечивать соблюдение правил техники безопасности.</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов;</p> <p>- санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- методы контроля качества сырья;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>- последовательность выполнения</p>	<p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе; обеспечить наличие качественных сырья, материалов, продуктов;</p> <p>- осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов;</p> <p>- упаковки и хранения полуфабрикатов</p>

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.4/35

		технологических операций; - правила утилизации отходов	
ПК 1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья; - контролировать рациональное использование сырья; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию.	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья; - формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья; - способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья	- выполнять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья; - осуществлять контроль качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; - обеспечения ресурсосбережений.
ПК 1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости; - владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке; - осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании;	- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения; - современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - правила безопасной эксплуатации технологического оборудования; - способы сокращения потерь; - правила складирования упакованных полуфабрикатов;	выполнять приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнять подготовку полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнения подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур; - выбирать тип и количество продуктов; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - комбинировать разные методы приготовления п/ф; - изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья; - актуальные в регионе традиционные и инновационные методы; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки; - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	- выполнять разработку, адаптацию рецептур, полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - вести расчеты с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С. 5/35

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать количество сырья;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</li> <li>- правила расчета себестоимости полуфабрикатов.</li> </ul>	
--	--	---	--

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		Раздел 1	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	79	Дополнительные темы и практические занятия по профессиональному модулю направлены на более глубокое изучение данных тем по причине введения в ДЭ дополнительных заданий, связанных с начислением, удержанием, использованием вычетов при расчете з/п, с инвентаризацией и недостатками материалов и т.д.
2	Раздел 2.		Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	70	
Итого				149	

# 1 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки,	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Всего	Обучение по МДК						Практики	
					Уроки	В том числе				Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
						Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 1.1-ПК 1.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>91</b>	<b>1</b>	<b>90</b>	40	50					<b>72</b>	
	Промежуточная аттестация	<b>диф.зачет</b>										
ПК 1.1-ПК 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>126</b>	<b>2</b>	<b>108</b>	40	32/36		10	6			<b>72</b>
	Промежуточная аттестация	<b>экзамен</b>										
	Учебная и производственная практика	<b>144</b>										
	Промежуточная аттестация	<b>экзамен</b>										
	<b>Всего:</b>	<b>361</b>	<b>3</b>	<b>198</b>	<b>80</b>	<b>82/36</b>		<b>10</b>	<b>6</b>			

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.7/35

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формирование которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
<b>Семестр 3</b>		<b>198</b>	<b>80</b>	<b>36</b>	<b>82</b>									
	<b>Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>90</b>												
	<b>МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>90</b>	<b>40</b>		<b>50</b>									
	<b>Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>10</b>							<b>Журналы, плакаты</b>			ПК 1.1 - ПК 1.4 ЛР 10,14, 16,19,23 25		
1	Введение. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Виды используемого сырья	2/02								[1, с. 3-5]	1,2			
2	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2/04								[1], [2], [6] конспект				

<sup>1</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.8/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формируанию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа											
3	Основные понятия в области технологии и обработки экзотических и редких видов сырья. Международные термины	2/06									[2, с. 1-11]	1,2		
4	Приготовления полуфабрикатов из сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2/08									[2], [6] конспект			
5	Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента	2/10									[2], [6] конспект			
	<b>Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>12</b>								<b>Журналы, плакаты</b>				
6	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Характеристика этапов	2/12									[1, с. 6-11]	1,2		ПК 1.1 - ПК 1.4 ЛР 10,14, 16,19,23 25
7	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Механические способы обработки	2/14									[2. с. 23-37]	1,2		
8	Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Гигромеханические, химические и биохимические способы.	2/16									[2, с. 27-43]	1,2		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.9/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формируанию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий										
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
9	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2/18								[1], [2], [6] конспект	1,2		
10	Изменение белков, жиров, углеводов	2/20								[1], [2]			
11	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2/22								[2 с. 27-43]	1,2		
	<b>Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</b>	18							<b>Журналы, плакаты</b>				ПК 1.1 - ПК 1.4 ЛР 10,14, 16,19,23 25
12	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	2/24								[1, с. 31-65]	1,2		
13	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.	2/26								[1], [2], [6] конспект	1,2		
14	<b>Практическое занятие №1</b> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2/28			2/02				<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3		
15	<b>Практическое занятие №2</b> Составление акта по	2/30			2/04				<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить</i>	2,3		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.10/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формируванию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация					
Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа										
	дефектации товара								ское пособие	отчет			
16	Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2/32								[2], [6] конспект	1,2		
17	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом	2/34								[1], [2], [6] конспект	1,2		
18	<b>Практическое занятие №3</b> Правила проведения бракеража. Заполнение журнала. Разбор ситуаций	2/36			2/06				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		
19	<b>Практическое занятие №4</b> Сборники рецептов блюд. Их назначения. Виды	2/38			2/08				Сборники рецептов блюд	Оформить отчет	2,3		
20	Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2/40								[1], [2]	1.2		
21	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов,	2/42								[1], [2]	1.2		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.11/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формируению которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий				курсовая работа	консультации					
Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа							
22	Обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены	2/44								[1], [2]	1,2		
23	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2/46								[1], [2]	1,2		
24	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2/48								[1], [2]	1,2		
25	<b>Практическое занятие №5</b> Сборники рецептур блюд. Их содержание <sup>1</sup>	2/50			2/10					Сборники рецептур блюд Оформить отчет	2,3		
26	<b>Практическое занятие №6.</b> Подбор оборудования и инвентаря для заготовочных предприятий, цехов	2/52			2/12					Сборники рецептур блюд Оформить отчет	2,3		
27	<b>Практическое занятие № 7</b> Изучение устройства и принципы действия картофелеочистительной машины.	2/54			2/14					Сборники рецептур Оформить отчет	2,3		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.12/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формирование которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
28	<b>Практическое занятие №8</b> Изучение устройства и принципы действия машин для обработки сырых овощей. Сборка, разборка машин, освоение правил безопасности эксплуатации. Овощерезательная машина МР050-20	2/56			2/16					блюд  Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		
29	<b>Практическое занятие №9</b> Изучение устройства и принципы действия протирорезательных механизмов к универсальным приводам. Сборка, разборка машин, освоение правил их безопасной эксплуатации. Протирорезательная машина МП-80	2/58			2/18					Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		
30	<b>Практическое занятие №10</b> Расчет норм отходов корнеплодов при приготовлении полуфабрикатов по сезон	2/60			2/20					Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		
31	<b>Практическое занятие №11.</b> Расчет норм отходов луковых, капустных овощей и зелени при приготовлении полуфабрикатов	2/62			2/22					Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.13/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формируанию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак.час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий										
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
32	<b>Практическое занятие №12</b> Расчет норм отходов плодов, грибов и десертных овощей при приготовлении полуфабрикатов	2/64			2/24				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		
33	<b>Практическое занятие №13</b> Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям	2/66			2/26				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		
34	<b>Практическое занятие №14</b> Расчет взаимозаменяемости продуктов при приготовлении полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов	2/68			2/28				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		
35	<b>Практическое занятие №15</b> Централизованное производство полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из овощей и грибов	2/70			2/30				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		
36	<b>Практическое занятие №16</b> Кулинарное использование полуфабрикатов из овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Полуфабрикаты,	2/72			2/32				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.14/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа							
	выпускаемые пищевой промышленностью												
37	<b>Практическое занятие №17.</b> Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке сырья и изготовлении полуфабрикатов	2/74		2/34				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3			
38	<b>Практическое занятие №18</b> Расчет расхода соли и специй при приготовлении полуфабрикатов	2/76		2/36				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3			
39	<b>Практическое занятие №19</b> Ознакомление с требованиями нормативных документов на отдельные виды пищевых	2/78		2/38				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3			
40	<b>Практическое занятие №20</b> Обработка рыбы	2/80		2/40				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3			
41	<b>Практическое занятие №21</b> Расчет нормы отходов при разделке рыб разных семейств и разной кондиции	2/82		2/42				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3			

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.15/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формируанию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак.час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
42	<b>Практическое занятие №22</b> Полуфабрикаты из рыбы. Расчет норм сырья	2/84			2/44					Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		
43	<b>Практическое занятие №23</b> Полуфабрикаты из рубленой натуральной и котлетной массы мяса рыб	2/86			2/46					Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		
44	<b>Практическое занятие №24</b> Нестандартное сырье. Расчет процента потерь при приготовлении полуфабрикатов	2/88			2/48					Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		
45	<b>Практическое занятие №25</b> . Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из морепродуктов. Решение задач и ситуаций	2/90			2/50					Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		
	<b>Консультация по разделу 1</b>	1/91					1/01							
	<b>Промежуточная аттестация (диф.зачет)</b>							3/03						
	<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной</b>	<b>108</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>32</b>									ПК 1.1 - ПК 1.4 ЛР 19,23

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.16/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формируванию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа											
	<b>продукции</b>													
	<b>МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>108</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>32</b>									
	<b>Тема 2.1 Обработка, подготовка овощей, экзотических и редких видов овощей, грибов</b>	<b>4</b>								<b>Журналы, плакаты</b>				
46	Ассортимент, основные характеристики растительного сырья, экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.	2/92									5, с.75-78	1,2		
47	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки, условия, сроки хранения, требования к качеству, формы нарезки овощей. Способы минимизации отходов	2/94									1, с.16-18	1,2		
48,4 9,50	<b>Лабораторная работа №1.</b> Тема: «Нарезка овощей. Полуфабрикаты из сырья растительного происхождения»	6/100		6/06						<b>Натуральные продукты, оборудование, инвентарь</b>	<b>Оформить отчет</b>	<b>3</b>	<b>МГ, ТЗ</b>	
													24	



МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.17/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формирование которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	<b>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</b>	<b>2</b>							<b>Журналы, плакаты</b>			ПК 1.1 - ПК 1.4 ЛР 19,23 24		
51	Основные характеристики рыбного сырья и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения.	2/102								[1, 49-50]	1,2			
	<b>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</b>	<b>6</b>							<b>Журналы, плакаты</b>			ПК 1.1 - ПК 1.4 ЛР 19,23 24		
52	Основные характеристики. Требования к качеству	2/104								[5, 114-116]	1,2			
53	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.	2/106								[5, 116-11]	1,2			
54	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2/108								[1], [2]	1,2			
	<b>Консультация по разделу</b>						2/03							
	<b>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и</b>	<b>6</b>							<b>Журналы,</b>			ПК 1.1 -		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.18/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	<b>нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>								<b>плакаты</b>			ПК 1.4 ЛР 19,23 24		
55	Обработка рыбы с костным скелетом. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2/110								[1, с.50-54]	1,2			
56	Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Ассортимент полуфабрикатов. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	2/112								[1, с. 54-60]	1,2			
57	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы. Способы фарширования. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2/114								[5, с. 100-102]	1,2			
58, 59, 60	<b>Лабораторная работа №2.</b> Тема: «Полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из рыбы с костным скелетом»	6/120		6/12					<i>Натуральные продукты, оборудова</i>	<i>Оформить отчет</i>	3	<i>МГ, ТЗ</i>		

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.19/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
									ние, инвентарь					
61, 62, 63	<b>Лабораторная работа №3.</b> Тема: «Полуфабрикаты рубленые из рыбы с костным скелетом»	6/126		6/18					Натуральные продукты, оборудование, инвентарь	Оформить отчет	3	МГ, ТЗ		
	<b>Консультация по разделу</b>						2/05							
	<b>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса, мяса диких животных</b>	<b>4</b>							<b>Журналы, плакаты</b>					
64	Основные характеристики мяса. Особенности строения и состава мышечной ткани. Схема механической обработки и методы обработки мяса. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса	2/128								[1, с.22-42]	1,2			
65	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и порослячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных	2/130								[1, с.22-42]	1,2			

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.20/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формируанию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час				Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий										
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
	частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки. Органолептическая оценка качества и безопасности.												
	<b>Консультация по разделу</b>					2/07							
	<b>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>8</b>							<b>Журналы, плакаты</b>				ПК 1.1 - ПК 1.4 ЛР 19,23 24
66	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2/132								[7, с 124-12]7	1,2		
67	<b>Практическое занятие № 26</b> Обработка говяжьих, свиных и бараньих туш	2/134			2/52				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3		
68	<b>Практическое занятие № 27</b> Разделка говяжьей туши. Составление акта разруба. Полуфабрикаты	2/136			2/54				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3		
69	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной	2/138								[5, с.127-133]	1,2		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.21/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формируанию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд. Разделка мясных туш.													
70	Классификация, характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Обработка диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2/140								[5, с.133-144]	1,2			
71	<b>Практическое занятие № 28</b> Разделка туш мелкого рогатого скота . Составление акта разруба. Полуфабрикаты	2/142			2/56				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3			
72	<b>Практическое занятие № 29</b> Разделка говяжьей туши. Составление акта разруба. Полуфабрикаты	2/144			2/58				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3			
73	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2/146								[1],[2] Конспект презентации	1,2			

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.22/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формируанию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
74	<b>Практическое занятие № 30</b> Полуфабрикаты из рубленой натуральной и котлетной массы	2/148			2/60				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3			
75	<b>Практическое занятие № 31</b> Ознакомление с нормативными документами (ТТК, ГОСТ и т.д.). Разбор производственных ситуации	2/150			2/62				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3			
76	<b>Практическое занятие № 32</b> Ознакомление с нормативными документами (ТТК, ГОСТ и т.д.). Разбор производственных ситуации	2/152			2/64				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3			
77	<b>Практическое занятие № 33</b> Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов	2/154			2/68				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3			
78	<b>Практическое занятие № 34</b> Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов	2/156			2/70				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3			

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.23/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формируанию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
79	<b>Практическое занятие № 35</b> Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Нормативные документы	2/158			2/72				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3			
80,8 1,82	<b>Лабораторная работа №4.</b> Тема: «Полуфабрикаты крупнокусковые, полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из мяса»	6/164		6/24					Натуральные продукты, оборудование, инвентарь	Оформить отчет	2,3	МГ, ТЗ		
83,8 4,85	<b>Лабораторная работа №5.</b> Тема: «Полуфабрикаты рубленые из мяса»	6/170		6/30					Натуральные продукты, оборудование, инвентарь	Оформить отчет	3	МГ, ТЗ		
	<b>Консультация по разделу</b>					2/09								
	<b>Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи</b>	2							Журналы, плакаты				ПК 1.1 - ПК 1.4 ЛР 19,23 24	
86	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Методы обработки и подготовки пернатой дичи	2/172								[5, с. 147-	1,2			

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.24/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формирование которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	для приготовления полуфабрикатов.													
	<b>Консультация по разделу</b>						2/11							
	<b>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>8</b>							<b>Журналы, плакаты</b>				ПК 1.1 - ПК 1.4 ЛР 19,23 24	
87	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	2/174								[5, с. 150-155]	1,2			
88	<b>Практическое занятие № 36</b> Обработка субпродуктов, полуфабрикаты из субпродуктов	2/176			2/74				Методическое пособие, СР	Оформить отчет	2,3			
89	<b>Практическое занятие №37</b> Полуфабрикаты из мяса, прошедшего холодильную обработку	2/178			2/76				Методическое пособие, СР	Оформить отчет	2,3			
90	Современные методы приготовления полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи	2/180								[1], [2], [6]				

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.25/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формируванию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
									конспект					
91	<b>Практическое занятие №38</b> Обработка птицы, дичи и кролика	2/182			2/78				Методическое пособие, СР	Оформить отчет	2,3			
92	<b>Практическое занятие №39</b> Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия (урок на производстве)	2/184			2/80				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
93	Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи (отварная, припущенная, жаренная, тушеная)	2/186								[5, с.149-319]	1,2			
94	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/188								[5, с.319-321]	1,2			
95	<b>Практическое занятие №40</b> Работа с нормативной технической документацией. Разбор производственных ситуаций	2/190			2/81				Методическое пособие, СР	Оформить отчет	2,3			

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.26/35

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>1</sup> , формируванию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа											
96	<b>Практическое занятие №41</b> Работа с нормативной технической документацией. Разбор производственных ситуаций	2/192							Методическое пособие, СР	Оформить отчет	2,3			
97,9 8,99	<b>Лабораторная работа №6.</b> Тема: «Способы заправки сельскохозяйственной птицы»	6/198		6/36						Оформить отчет	3	МГ, ТЗ		
	<b>Консультация</b>						2/13							
	<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>							3/06						
	<b>Учебная практика</b>	72												
	<b>Производственная практика</b>	72												
	<b>ИТОГО</b>	<b>198</b>	<b>80</b>	<b>36</b>	<b>82</b>		<b>13</b>	<b>6</b>						

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.27/35

### 2.3 Содержание обучения по практике профессионального модуля (ПМ)

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 1.1 - ПК 1.4	УП.01.01 Учебная практика	<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</li> <li>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</li> <li>10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к</li> </ol>	72	2

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.28/35

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
		<p>безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16.Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
ПК 1.1 – ПК 1.4	<b>ПП.01.01 Производственная практика</b>	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов,</p>	<b>72</b>	<b>2</b>

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.29/35

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
		<p>рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>		
<b>Всего по УП 01.01 и ПП 01.01</b>			<b>144</b>	

#### 2.4. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) не предусматривается.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства и Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства и Учебная кухня ресторана, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

1. Технология приготовления пищи. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. И. Мошков. - Москва: Русайнс, 2021. - 79 с.

2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва: Альфа - М; Инфра-М, 2018. - 412 on-line : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN

3. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: Русайнс, 2020.

4. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - М.: КНОРУС, 2020

5. Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Электрон. дан. - М.: Русайнс, 2021. - on-line. - (Учебные издания для СПО).

6. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО): тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Электрон. текстовые дан. - Москва: КНОРУС, 2020

7. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2020.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. ЭБС «Book.ru», <https://www.book.ru>
2. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://www.biblio-online.ru>
3. ЭБС «Академия», <https://www.academia-moscow.ru>
4. Издательство «Лань», <https://e.lanbook.com>
5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <https://www.biblioclub.ru>.

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)

2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)

3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.31/35

4.ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)

5.ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15)

6.ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)

7.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

8.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)

9.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)

10.ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу

11.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)

12.ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

13.ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

14.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

15.ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)

16.ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.

17.ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

18.Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)

19.Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".

20.Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2

21.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

22.СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями

23.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

24.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.32/35

25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.

28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А. Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.

29. Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»

30. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.

31. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07. 2016 N 265-ФЗ.

32. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)

33. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007

#### **Для преподавателей:**

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования".

5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 № 858 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников".



МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.33/35

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной практике;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчета по учебной практике</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки</li> </ul>	

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.34/35

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и</li> </ul>	

МО–43 02 15-ПМ.01.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.35/35

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
<b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;</li> <li>соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>

## 5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «14» мая 2024 г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ /А.В. Червяковская/