



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 С.С. Макарова


ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ Н.А. Судьбина

ГОД РАЗРАБОТКИ 2022

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.01.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.2/45

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	38
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	42
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ.....	45

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.01.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.3/45

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности *Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* и соответствующие ему 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 1.1	Способен: - выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе;	Знать: - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов; - методы контроля качества сырья;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечить наличие качественных сырья, материалов, продуктов; - осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов; - упаковки и хранения полуфабрикатов 	<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования; - последовательность выполнения технологических операций; - правила утилизации отходов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - обеспечивать соблюдение правил техники безопасности.
ПК 1.2	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья; - осуществлять контроль качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; - обеспечения ресурсосбережений. 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
ПК 1.3	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения; - современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять подготовку полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнения подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 	<ul style="list-style-type: none"> - правила безопасной эксплуатации технологического оборудования; - способы сокращения потерь; - правила складирования упакованных полуфабрикатов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
ПК 1.4	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять разработку, адаптацию рецептур, полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - вести расчеты с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; - правила расчета себестоимости полуфабрикатов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - рассчитывать количество сырья; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;



МО–43 02 15-ПМ.01.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.6/45
----------------------	---	--------

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации.

2 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, конс.	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Обучение по МДК						Практики	
				Всего	Уроки	В том числе				Учебная	Производственная
						Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
ПК 1.1, ПК 1.4	МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	91	1	91	40	50				72	
	Промежуточная аттестация	диф.зачет									
ПК 1.2, ПК 1.3	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	126	12	126	40	32/36			6		72
	Промежуточная аттестация	Экзамен									
<i>ПК 1.1-ПК 1.4</i>	Учебная и производственная практика	144									
	Промежуточная аттестация	Экзамен									
	Всего:	361	13	217	80	82/36			6	72	72



2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

2.2.1 Содержание обучения по междисциплинарным курсам 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, 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	консультации	Промежуточная аттестация						
	Семестр 3	198	80	36	82									
	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, изделий сложного ассортимента	90												
	МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	90	40		50				Журналы, плакаты					
	Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, изделий сложного ассортимента	10										ПК 1.1-ПК 1.4 ЛР 10,14, 16,19,23 25		



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, 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	консультации	Промежуточная аттестация								
1	Введение. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Виды используемого сырья	2/02	2/02							[1, с. 3-5]	1,2		
2	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2/04	2/04							[1], [2], [6] конспект			
3	Основные понятия в области технологии и обработки экзотических и редких видов сырья. Международные термины	2/06	2/06							[2, с. 1-11]	1,2		
4	Приготовления полуфабрикатов из сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2/08	2/08							[2], [6] конспект			
5	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2/10	2/10							[2], [6] конспект			



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, 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	консультации	Промежуточная аттестация						
	Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	12							Журналы, плакаты			ПК 1.1-ПК 1.4 ЛР 10,14, 16,19,23 25	
6	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Характеристика этапов	2/12	2/12							[1, с. 6-11]	1,2		
7	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Механические способы обработки	2/14	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	2/16							[2, с. 27-43]	1,2		



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			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	2/18							[1], [2], [6] конспект	1,2		
10	Изменение белков, жиров, углеводов	2/20	2/20							[1], [2]			
11	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2/22	2/22							[2 с. 27-43]	1,2		
	Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	68							Журналы, плакаты				ПК 1.1- ПК1.4 ЛР 10,14, 16,19,23 25
12	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	2/24	2/24							[1, с. 31-65]	1,2		



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
13	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.	2/26	2/26							[1], [2], [6] конспект	1,2		
14	Практическое занятие №1 Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2/28			2/02				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		, ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24
15	Практическое занятие №2 Составление акта по дефектации товара	2/30			2/04				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24
16	Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2/32	2/28							[2], [6] конспект	1,2		
17	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов	2/34	2/30							[1], [2], [6] конспект	1,2		



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
	для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом												
18	Практическое занятие №3 Правила проведения бракеража. Заполнение журнала. Разбор ситуаций	2/36		2/06					Методическое пособие	Оформить отчет	2,3	ПК 1.1-1.4.ЛР 19, 23,24	
19	Практическое занятие №4 Сборники рецептур блюд. Их назначения. Виды	2/38		2/08					Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3	ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24	
20	Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2/40	2/32							[1], [2]	1.2		
21	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов,	2/42	2/34							[1], [2]	1.2		



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
22	Обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены	2/44	2/36						[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	2/38						[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	2/40						[1], [2]	1.2			



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
		Самостоятельная работа											
25	Практическое занятие №5 Сборники рецептур блюд. Их содержание1	2/50			2/10				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24
26	Практическое занятие №6. Подбор оборудования и инвентаря для заготовочных предприятий, цехов	2/52			2/12				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24
27	Практическое занятие № 7 Изучение устройства и принципы действия картофелеочистительной машины.	2/54			2/14				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24
28	Практическое занятие №8 Изучение устройства и принципы действия машин для обработки сырых овощей. Сборка, разборка машин, освоение	2/56			2/16				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
	правил безопасности эксплуатации. Овощерезательная машина МР050-20												
29	Практическое занятие №9 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	ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24	
30	Практическое занятие №10 Расчет норм отходов корнеплодов при приготовлении полуфабрикатов по сезон	2/60		2/20					Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3	ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24	
31	Практическое занятие №11. Расчет норм отходов луковых, капустных овощей и зелени при приготовлении полуфабрикатов	2/62		2/22					Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3	ПК 1.1-1.4.ЛР 19, 23,24	



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
32	Практическое занятие №12 Расчет норм отходов плодов, грибов и десертных овощей при приготовлении полуфабрикатов	2/64			2/24				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4.ЛР 19, 23,24
33	Практическое занятие №13 Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателя	2/66			2/26				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4.ЛР 19, 23,24
34	Практическое занятие №14 Расчет взаимозаменяемости продуктов при приготовлении полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов	2/68			2/28				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4.ЛР 19, 23,24



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
		Самостоятельная работа											
35	Практическое занятие №15 Централизованное производство полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из овощей и грибов	2/70			2/30				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24
36	Практическое занятие №16 Кулинарное использование полуфабрикатов из овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Полуфабрикаты, выпускаемые пищевой промышленностью	2/72			2/32				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4.ЛР 19, 23,24
37	Практическое занятие №17. 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		ПК 1.1-1.4.ЛР 19, 23,24



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, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
		Самостоятельная работа												
38	Практическое занятие №18 Расчет расхода соли и специй при приготовлении полуфабрикатов	2/76			2/36					Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24
39	Практическое занятие №19 Ознакомление с требованиями нормативных документов на отдельные виды пищевых	2/78			2/38					Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24
40	Практическое занятие №20 Обработка рыбы	2/80			2/40					Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1 ЛР 19, 23,24
41	Практическое занятие №21 Расчет нормы отходов при разделке рыб разных семейств и разной кондиции	2/82			2/42					Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1 .ЛР 19, 23,24



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
42	Практическое занятие №22 Полуфабрикаты из рыбы. Расчет норм сырья	2/84			2/44				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.2 ЛР 19, 23,24
43	Практическое занятие №23 Полуфабрикаты из рубленой натуральной и котлетной массы мяса рыб	2/86			2/46				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4.ЛР 19, 23,24
44	Практическое занятие №24 Нестандартное сырье. Расчет процента потерь при приготовлении полуфабрикатов	2/88			2/48				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24
45	Практическое занятие №25 Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из морепродуктов. Решение задач и ситуаций	2/90			2/50				Сборники рецептур блюд	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24
	Консультация по разделу 1	1/91					1/01						



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
	Промежуточная аттестация (диф.зачет)							3/03					
	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	108	40	36	32							, ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24	
	МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	108	40	36	32								
	Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции												
	Тема 2.1 Обработка, подготовка овощей, экзотических и редких видов овощей, грибов	10							Журналы, плакаты			ПК 1.1-1.4. ЛР 19,	



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
46	Ассортимент, основные характеристики растительного сырья, экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.	2/92	2/02							5, с.75-78	1,2		23,24
47	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки, условия, сроки хранения, требования к качеству, формы нарезки овощей. Способы минимизации отходов	2/94	2/04							1, с.16-18	1,2		
48,4 9,50	Лабораторная работа №1. Тема: «Нарезка овощей. Полуфабрикаты из сырья растительного происхождения»	6/100		6/06					<i>Натуральные продукты, оборудование, инвентарь</i>	<i>Оформить отчет</i>	3	МГ, ТЗ	
	Консультация					2/02							
	Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	2							<i>Журналы, плакаты</i>				ПК 1.1-1.4. ЛР 19,



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
							Самостоятельная работа						
													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	2/06							[1, 49-50]	1,2		
	Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	6							Журналы, плакаты				ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24
52	Основные характеристики. Требования к качеству	2/104	2/08							[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	2/10							[5, 116-11]	1,2		



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, 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	консультации	Промежуточная аттестация								
54	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2/108	2/12						[1], [2]	1,2			
	Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	18						Журналы, плакаты				ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24	
55	Обработка рыбы с костным скелетом. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов. Подбор приправ и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2/110	2/14						[1, с.50-54]	1,2			
56	Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Ассортимент полуфабрикатов. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд:	2/112	2/16						[1, с. 54-60]	1,2			



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
		Самостоятельная работа											
	размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.												
57	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы. Способы фарширования. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2/114	2/18							[5, с. 100-102]	1,2		
58, 59, 60	Лабораторная работа №2. Тема: «Полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из рыбы с костным скелетом»	6/120		6/12					Натуральные продукты, оборудование, инвентарь	Оформить отчет	3	МГ, ТЗ	ПК 1.2-ЛР 19, 23,24
61, 62, 63	Лабораторная работа №3. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из рыбы с костным скелетом»	6/126		6/18					Натуральные продукты,	Оформить отчет	3	МГ, ТЗ	



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, 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	консультации	Промежуточная аттестация						
										оборудование, инвентарь				
	Консультация по разделу						4/06							
	Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса, мяса диких животных	4								Журналы, плакаты				ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24
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	2/20								[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	2/130	2/22								[1, с.22-42]	1,2		

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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
		Самостоятельная работа											
	гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки. Органолептическая оценка качества и безопасности.												
	Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	40							Журналы, плакаты				ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24
66	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2/132	2/24							[7, с 124-12]7	1,2		
67	Практическое занятие № 26 Обработка говяжьих, свиных и бараньих туш	2/134			2/52				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3		



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
68	Практическое занятие № 27 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 продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд. Разделка мясных туш.	2/138	2/26							[5, с.127-133]	1,2		
70	Классификация, характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Обработка диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2/140	2/28							[5, с.133-144]	1,2		
71	Практическое занятие № 28 Разделка туш мелкого рогатого скота. Составление акта разруба. Полуфабрикаты	2/142			2/56				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4. ЛР 19,



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
72	Практическое занятие № 29 Разделка говяжьей туши. Составление акта разруба. Полуфабрикаты	2/144			2/58				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3		23,24
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	2/30						[1],[2] Конспект презентация	1,2			
74	Практическое занятие № 30 Полуфабрикаты из рубленой натуральной и котлетной массы	2/148			2/60				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4. ЛР 19,



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО–43 02 15-ПМ.01.РП

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

С.30/45

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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
75	Практическое занятие № 31 Ознакомление с нормативными документами (ТТК, ГОСТ и т.д.). Разбор производственных ситуаций	2/150			2/62				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3		23,24
76	Практическое занятие № 32 Ознакомление с нормативными документами (ТТК, ГОСТ и т.д.). Разбор производственных ситуаций	2/152			2/64				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3		
77	Практическое занятие № 33 Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов	2/154			2/68				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3		
78	Практическое занятие № 34 Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов	2/156			2/70				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

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



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО–43 02 15-ПМ.01.РП

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

С.31/45

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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
79	Практическое занятие № 35 Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Нормативные документы	2/158			2/72				Сборники рецептур блюд, МП	Оформить отчет	2,3		
80,8 1,82	Лабораторная работа №4. Тема: «Полуфабрикаты крупнокусковые, полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из мяса»	6/164		6/24					Натуральные продукты, оборудование, инвентарь	Оформить отчет	2,3	МГ, ТЗ	ПК 1.1-1.4 ЛР 19,23,24
83,8 4,85	Лабораторная работа №5. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из мяса»	6/170		6/30					Натуральные продукты, оборудование, инвентарь	Оформить отчет	3	МГ, ТЗ	
	Консультация						4/10						

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

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



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
	Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	2							Журналы, плакаты			ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24	
86	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов.	2/172	2/32							[5, с. 147-150]	1,2		
	Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	26							Журналы, плакаты			ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24	
87	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	2/174	2/34							[5, с. 150-155]	1,2		
88	Практическое занятие № 36 Обработка субпродуктов, полуфабрикаты из субпродуктов	2/176			2/74				Методическое пособие,	Оформить отчет			



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО–43 02 15-ПМ.01.РП

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

С.33/45

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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
								СР		2,3			
89	Практическое занятие №37 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	2/36						[1], [2], [6] конспект				
91	Практическое занятие №38 Обработка птицы, дичи и кролика	2/182		2/78				Методическое пособие, СР	Оформить отчет	2,3			
92	Практическое занятие №39 Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия (урок на производстве)	2/184		2/80				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

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



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, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
93	Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи (отварная, припущенная, жаренная, тушеная)	2/186	2/38							[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	2/40							[5, с.319-321]	1,2		
95	Практическое занятие №40 Работа с нормативной технической документацией. Разбор производственных ситуаций	2/190			2/81				Методическое пособие, СР	Оформить отчет	2,3		, ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24
96	Практическое занятие №41 Работа с нормативной технической документацией. Разбор производственных ситуаций	2/192			2/82				Методическое пособие, СР	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24



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, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
97,9 8,99	Лабораторная работа №6. Тема: «Способы заправки сельскохозяйственной птицы»	6/198		6/36							Оформить отчет	3	МГ, ТЗ	ПК 1.3 ЛР 19, 23,24
	Консультация						2/12							
	Промежуточная аттестация (экзамен)							3/6						
	Учебная практика	72												
	Производственная практика	72												
	ИТОГО	198	80	36	82		13	6						



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО–43 02 15-ПМ.01.РП

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

С.36/45

2.2.2 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 1.2	УП.01.01 Учебная практика	Виды работ: 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 7. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 8. 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. 9. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. 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). 13. 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. 14. 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	72	2



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО–43 02 15-ПМ.01.РП

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


С.37/45

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 1.3-ПК 1.4	ПП.01.01 Производственная практика	Виды работ: 1. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 2. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 3. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 4. 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 5. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 6. 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	72	2
Всего по УП 01.01 и ПП 01.01			144	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:


Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства ,
- лабораторий	Учебная кухня ресторана
2. Оборудование помещения и рабочих мест	<p>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства Комплекты мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, персональные компьютеры, ноутбук, принтер, телевизор. Программное обеспечение: Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы.</p> <p>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства Комплекты мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, персональные компьютеры, ноутбук, принтер, телевизор. Программное обеспечение: Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы.</p> <p>Учебная кухня ресторана Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки;</p>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.01.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.39/45


Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
	Кофемашинa с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.
3.Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы


Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основная	<p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - М.: КНОРУС, 2020</p> <p>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).</p> <p>Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО): тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Электрон. текстовые дан. - Москва: КНОРУС, 2020</p> <p>Богужева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В. И. Богужева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2020</p>
Дополнительные	<p>ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)</p> <p>ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)</p> <p>ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)</p>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.01.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.40/45

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15)
	ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
	ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	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".
	Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2
	СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.01.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.41/45

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07. 2016 N 265-ФЗ.
	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
Интернет-источники	Интернет сайты: http://base.garant.ru/ , http://www.consultant.ru https://rg.ru , http://docs.cntd.ru/ , http://ohranatruda.ru/ http://st.vstu.by/ http://www.internet-law.ru/ http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1 http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html ; http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html ; http://www.eda-server.ru/gastronom/ ; http://www.eda-server.ru/culinary-school/ http://www.pitportal.ru/
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru Издательство «Лань», https://e.lanbook.com Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»; Журнал «Рыбное хозяйство»; Журнал «Стандарты и качество».


	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.01.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.42/45

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 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"> – 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); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной практике; <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчета по учебной практике
<p>ПК 1.2. 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"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; 	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.01.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.43/45

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • 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); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; 	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.01.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.44/45

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.01.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С. 45/45

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

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

Протокол № 9 от «18» мая 2022 г.

Председатель методической комиссии  /А.В.Червяковская/