



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 | 2023 |

| | | |
|---|---|--------|
|  | 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 | <p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе; | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; |



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.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 | 10 | 126 | 40 | 32/36 | | 2 | 6 | | 72 |
| | Промежуточная аттестация | Экзамен | | | | | | | | | |
| <i>ПК 1.1-ПК 1.4</i> | Учебная и производственная практика | 144 | | | | | | | | | |
| | Промежуточная аттестация | Экзамен | | | | | | | | | |
| | Всего: | 361 | 11 | 217 | 80 | 82/36 | | 2 | 6 | | 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 | | |



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.9/45

| 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 | | | | | 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 | 2/2 | | | | | | | [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 | | | |

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 | | | | | 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 | 18 | | | | | | | 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 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | |
| 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 | | | | | |
| 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 | 4 | | | | | | | 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 | 2/2 | | | | | | | 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 | 2/4 | | | | | | | 1, с.16-18 | 1,2 | | |
| 48,4 9,50 | Лабораторная работа №1. Тема: «Нарезка овощей. Полуфабрикаты из сырья растительного происхождения» | 6/100 | 2/6 | 6/06 | | | | | <i>Натуральные продукты, оборудование, инвентарь</i> | <i>Оформить отчет</i> | 3 | МГ, ТЗ | |
| | Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы | 2 | | | | | | | Журналы, плакаты | | | | 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 | | | | | | |
| 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 | 2/8 | | | | | | | [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 | | | | | | | | [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 | | | | | | | | | | |
| | | | 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 | 6 | | | | | | | 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 | 2/20 | 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 | 2/22 | 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 | | | | | | 2/05 | | | | | | | |
| | 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 | 2/24 | | | | | | | [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 поросячьих голов, утиной и | 2/130 | 2/26 | | | | | | | [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 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | 8 | | | | | | | 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 | 2/28 | | | | | | | [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 | | | | | | |
| | | Самостоятельная работа | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 2/30 | | | | | | | | [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 | 2/32 | | | | | | | | [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 | 2/34 | | | | | | | [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 ситуации | 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 ситуации | 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 | | |



| 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 | |
| | Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи | 2 | | | | | | | Журналы, плакаты | | | | ПК 1.1-1.4. |



| 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 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| 86 | Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. | 2/172 | 2/36 | | | | | | | [5, с. 147-150] | 1,2 | | ЛР 19, 23,24 |
| | Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 8 | | | | | | | Журналы, плакаты | | | | ПК 1.1-1.4. ЛР 19, 23,24 |
| 87 | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы | 2/174 | 2/38 | | | | | | | [5, с. 150-155] | 1,2 | | |
| 88 | Практическое занятие № 36 Обработка субпродуктов, полуфабрикаты из субпродуктов | 2/176 | | | 2/74 | | | | <i>Методическое пособие, СР</i> | <i>Оформить отчет</i> | 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 | | | | | |
| 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 | 2/40 | | | | | | | [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 | | |
| 93 | Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы | 2/186 | | | | | | | | [5, с.149-319] | 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 | | | | | |
| | и пернатой дичи (отварная, припущенная, жаренная, тушеная) | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | |
| | Самостоятельная работа №1 Презентация «Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» | | | | | | 2/2 | | | | | | |
| 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 | | | | | | Самостоятельная работа | | | | | | |
| | | | 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 |
| | Промежуточная аттестация (экзамен) | | | | | | | 3/6 | | | | | | | |
| | Учебная практика | 72 | | | | | | | | | | | | | |
| | Производственная практика | 72 | | | | | | | | | | | | | |
| | ИТОГО | 198 | 80 | 36 | 82 | | 1 | 6 | 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.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;</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 |
|---|---|
| | Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина 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. Программное обеспечение: Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат(ат №17ЕО-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г |

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>Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2020</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 |
|-----------------------|--|
| Дополнительные | ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16) |
| | ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15) |
| | ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16) |
| | 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-эпителиологические 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 |


| | | |
|---|---|---------|
|  | 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 2.3.2. 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. |
| | 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с. |
| | Сборник рецептов 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 рецептов 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». |

| | | |
|---|---|---------|
|  | 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.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; | |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| | – 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 | |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | – 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 | Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - 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 «10» мая 2023 г.

Председатель методической комиссии  /А.В.Червяковская/