





## Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	34
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	38

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 1.4. Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, среднего профессионального образования, а также при подготовке и повышении квалификации профессий рабочих – 16675 Повар. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

*иметь практический опыт:*

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчета массы мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для изготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для сложных блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени и сырья растительного происхождения для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения;

*уметь:*

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для сложных блюд;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

*знать:*

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной, утиной печени и сырья растительного происхождения для сложных блюд;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженном виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, печени и сырья растительного происхождения;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасного использования при подготовке мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы, домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 1.4.	Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3 Структура и содержание профессионального модуля 360 94 26 240 122 82 36

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования МДК и тем профессионального модуля	Всего часов (макс. Уч. нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Консультации	Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
<b>МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>360</b>	<b>240</b>	<b>82/36</b>	*	<b>26</b>	<b>94</b>	*		*
<b>ПК 1.1, -1.4</b>	<b>Раздел 1.</b> Разнообразие сырья, перерабатываемого на предприятиях общественного питания, и теоретические основы технологии приготовления полуфабрикатов	12	8	*		4	4			
<b>ПК 1.1, 1.2. 1.3, 1.4</b>	<b>Раздел 2.</b> Технология формирования заказа и приема продуктов	22	16	10		4	6			
<b>ПК 1.4</b>	<b>Раздел 3.</b> Организация подготовки сырья растительного происхождения и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	81	64	34		4	17			
<b>ПК 1.2.</b>	<b>Раздел 4.</b> Организация подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	63,5	50	26		4	13,5			
<b>ПК 1.1.</b>	<b>Раздел 5.</b> Организация подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	119	78	36	4	41				
<b>ПК 1.3.</b>	<b>Раздел 6.</b> Организация подготовки домашней птицы, дичи и кролика для приготовления сложной кулинарной продукции	36,5	24	12	6	12,5				
<b>Практика</b>		<b>144</b>							<b>72</b>	<b>72</b>
<b>Всего:</b>		<b>504 (360+144)</b>	<b>240</b>	<b>118</b>		<b>26</b>	<b>94</b>		<b>72</b>	<b>72</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

#### 3.2.1 Содержание обучения по междисциплинарным курсам профессионального модуля

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час												
		всего	в т. ч. по видам занятий					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	<b>3 Семестр</b>	<b>240</b>	<b>122</b>	<b>36</b>	<b>82</b>		<b>94</b>	<b>26</b>	<b>360</b>					
	<b>Раздел ПМ 1.Разнообразие сырья, перерабатываемого на предприятиях общественного питания, и теоретические основы технологии приготовления полуфабрикатов.</b>	<b>8</b>	<b>8</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	<b>16</b>					
	<b>Тема 1.1 Технологический цикл производства полуфабрикатов</b>	<b>4</b>	<b>4</b>				<b>2</b>		<b>6</b>					
1	Введение. Основные понятия и определения в области технологии. Виды используемого сырья при приготовлении полуфабрикатов.	2/2	2/2						2	Журналы Пи О	[1, с.3-5]; [7, с.1-11]	1,2		
2	Технологический цикл производства полуфабрикатов. Основные этапы технологического цикла. Принципы производства кулинарной продукции.	2/4	2/4						2		[1, с.6-14]; [7, с.12-22];	1,2		
	Самостоятельная работа №1: выполнение домашних заданий по т. 1.1 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						2/2		2			3		
	<b>Тема 1.2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>				<b>2</b>		<b>6</b>					
3	Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемых при приготовлении полуфабрикатов, по различным признакам. Классификация отдельных групп способов по природе действующего начала. Механические способы обработки.	2/6	2/6						2	Плакаты	[7, с.23-37]; [1, с.3-5]	1,2		

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час		в т. ч. по видам занятий			самостоятельная внеаудиторная консультация	максимальная				
		всего	Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа						
4	Гидромеханические способы обработки. Химические и биохимические способы обработки. Термические способы обработки. Процессы, формирующие качество полуфабрикатов. Изменения белков, жиров, углеводов.	2/8	2/8					2	[2, с.7-13]; [1, с.3-5]; [7, с.27-43]	1,2		
	Самостоятельная работа №2: выполнение домашних заданий по т. 1.2 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						2/4	2		3		
	Консультации по разделу 1							4/4	4			
	<b>Раздел ПМ 2. Технология формирования заказа и приема продуктов.</b>	<b>16</b>	<b>6</b>		<b>10</b>		<b>6</b>	<b>4</b>	<b>26</b>			
	<b>Тема 2.1. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества.</b>	<b>16</b>	<b>6</b>		<b>10</b>		<b>6</b>		<b>22</b>			
5	Приемка продуктов от поставщика и со склада. Договора. Документы, подтверждающие качество поступающего сырья. Классификация методов контроля качества. Органолептические методы контроля.	2/10	2/10					2	Унифицированные формы отчетности и ,НТД	[3, с.31-65.]	1,2	
6	Измерительные методы контроля. Экспресс методы контроля качества. Регистрационные методы контроля.	2/12	2/12					2	конспект	[3, с.284-297]	1,2	
7	Бракеражный журнал. Основные правила оформления накладной, заявки (требования). Порядок составления акта по дефектации товара.	2/14	2/14					2	Методика учета сырья, товаров и производства в ПОП	[3, с.284-297]	1,2	

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час		в т. ч. по видам занятий									
		всего	уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа	самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
8	Практическое занятие №1 Заполнение заявки (требования). Разбор конкретных ситуаций.	2/16			2/2				2	методическое пособие	Оформление отчета	2,3	
9	Практическое занятие №2 Составление акта по дефектации товара.	2/18			2/4				2	методическое пособие	Оформление отчета	2,3	
10	Практическое занятие №3 Правила проведения бракеража. Заполнение журнала. Разбор конкретных ситуаций.	2/20			2/6				2	методическое пособие	Оформление отчета	2,3	
11	Практическое занятие №4 Сборники рецептур блюд. Их назначение, виды.	2/22			2/8				2	Сборники рецептур блюд	Оформление отчета	2,3	
12	Практическое занятие №5 Сборники рецептур блюд. Содержание.	2/24			2/10				2		Оформление отчета	2,3	
	Самостоятельная работа №3: выполнение домашних заданий по т. 2.1 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)							4/8	4		Подготовка докладов, презентации.	3	
	Самостоятельная работа №4: Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания (учебы).							1/9	1			3	
	Самостоятельная работа №5: Процессы, формирующие качество полуфабрикатов.							1/10	1				
	Консультации по разделу 2							4/8	4				
	<b>Раздел ПМ 3. Организация подготовки сырья растительного происхождения и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>64</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>28</b>			<b>17</b>	<b>4</b>	<b>85</b>			
	<b>Тема 3.1. Организация работы овощного цеха.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>					<b>2</b>	<b>6</b>				
13	Организация работы цеха. Особенности работы, организация труда	2/26	2/16						2	Плакаты, схемы	3(143-152)	1,2	

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час		в т. ч. по видам занятий			самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		сего	уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
14	Использование отходов овощного цеха.	2/28	2/18					2		[3, с.143-152]	1,2		
	Самостоятельная работа №6: выполнение домашних заданий по т. 3.1 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)							2/12	2		3		
	<b>Тема3.2. Технологическое оборудование и инвентарь применяемые при производстве п/ф.</b>		<b>12</b>	<b>4</b>				<b>4</b>	<b>16</b>				
15	Размещение оборудования. Машины для обработки овощей. Способы очистки картофеля. Картофелеочистительные машины.	2/30		2/20					2	Паспорт оборудования, плакат	[5, с.41-46]	1,2	
16	Овощерезательные машины. Протирорезательные машины. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности. Инвентарь, применяемый при производстве п/ф.	2/32		2/22					2	Паспорт оборудования, плакат	[5, с.46-53]	1,2	
17	Практическое занятие №6 Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы	2/34			2/12				2	Паспорт оборудования, плакат	Оформление отчета.	2,3	
18	Практическое занятие №7 Изучение устройства и принципы действия картофелеочистительной машины. Сборка и разборка машины. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2/36			2/14				2	Паспорт оборудования, плакат	Оформление отчета	2,3	
19	Практическое занятие №8 Изучение устройства и принципы действия машин для обработки сырых овощей. Сборка, разборка машин, освоение правил безопасности эксплуатации.	2/38			2/16				2	Паспорт оборудования, плакат	Оформление отчета	2,3	

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час											
		сего	в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
20	<i>Практическое занятие №9 Изучение устройства и принципы действия протирорезательных механизмов к универсальным приводам. Сборка, разборка машин, освоение правил их безопасной эксплуатации.</i>	2/40			2/18				2	Паспорт оборудован ия, плакат	Оформлени е отчета	2,3	
	<i>Самостоятельная работа: №7 выполнение домашних заданий по т. 3.2 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)</i>							4/16	6			3	
	<b>Тема 3.3. Технологическая характеристика сырья растительного происхождения и процессы обработки.</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>					<b>1</b>	<b>3</b>			
21	<i>Технологическая характеристика сырья растительного происхождения и процессы обработки.</i>	2/42		2/24					2		[5, с.75-80]	1,2	
	<i>Самостоятельная работа №8: выполнение домашних заданий по т. 3.3(изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)</i>							1/17	1			3	
	<b>Тема3.4. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов. Ассортимент полуфабрикатов.</b>	<b>38</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>16</b>				<b>7</b>	<b>45</b>			
22	<i>Технологический процесс механической обработки овощей. Обработка картофеля, форма нарезки. Рациональное использование отходов.</i>	2/44	2/26						2	Плакат- форма нарезки	[1, с.16-18];	1,2	
23	<i>Причины потемнения очищенного картофеля, способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов.</i>	2/46	2/28						2		составить схему обработка карт	1,2	

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час											
		сего	в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
24	Технологический процесс обработки корнеплодов. Приготовление полуфабрикатов. Рациональное использование отходов	2/48	2/30					2	Плакат - формы нарезки	[1, с.16-19]	1,2		
25	Особенности технологического процесса обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых и зелени. Приготовление полуфабрикатов	2/50	2/32					2	Натуральные образцы овощей	[1, с.19-21]	1,2		
26	Практическое занятие №10 Расчет норм отходов корнеплодов при приготовлении полуфабрикатов по сезону.	2/52			2/20			2	Сборник рецептур	Оформление отчета.	2,3		
27	Практическое занятие №11 Расчет норм отходов луковых, капустных овощей и зелени при приготовлении полуфабрикатов.	2/54			2/22			2	Образцы овощей, инвентарь. Сборник рецептур	Оформление отчета	2,3		
28	Технологический процесс обработки грибов. Особенности обработки плодов, в том числе экзотических.	2/56	2/34					2	Сборник рецептур	[1, с.19-23]	1,2		
29	Практическое занятие №12 Расчет норм отходов плодов, грибов и десертных овощей при приготовлении полуфабрикатов.	2/58			2/24			2	Сборник рецептур	Оформление отчета	2,3		
30	Практическое занятие №13 Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия.	2/60			2/26			2		Оформление отчета	2,3		
31	Практическое занятие №14 Расчет взаимозаменяемости продуктов при приготовлении полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов	2/62			2/28			2	Сборник рецептур	Оформление отчета	2,3		
32	Централизованное производство полуфабрикатов из овощей и грибов, ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству.	2/64	2/36					2	Сборник рецептур, НТД	Конспект лекций	1,2		

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		сего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
33	<i>Полуфабрикаты из свежих картофеля, овощей и грибов, выпускаемые промышленностью. Полуфабрикаты из консервированных овощей.</i>	2/66	2/38						2	<i>Сборник рецептур, НТД</i>	<i>Конспект лекций</i>	1,2	
34	<i>Полуфабрикаты и изделия быстрозамороженные, полуфабрикаты и изделия сублимационной сушки.</i>	2/68	2/40						2	<i>Сборник рецептур, НТД</i>	<i>Конспект лекций</i>	1,2	
35	<i>Практическое занятие №15 Централизованное производство полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из овощей и грибов. Решение производственных ситуаций.</i>	2/70			2/30				2	<i>Сборник рецептур, НТД</i>	<i>Оформление отчета</i>	2,3	
36	<i>Практическое занятие №16 Кулинарное использование п/ф из овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Полуфабрикаты, выпускаемые пищевой промышленностью. Решение производственных ситуаций.</i>	2/72			2/32				2	<i>Сборник рецептур, НТД</i>	<i>Оформление отчета</i>	2,3	
37	<i>Практическое занятие №17 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке сырья и изготовлении полуфабрикатов</i>	2/74			2/34				2	<i>Справочник оборудования</i>	<i>Оформление отчета</i>	2,3	
38 39 40	<i>Лабораторная работа №1 Нарезка овощей</i>	6/80	6/6						6	<i>Натуральные продукты, оборудование, посуда, задания</i>	<i>Оформление отчета</i>		МГ, ТЗ
	<i>Самостоятельная работа № 9: выполнение домашних заданий по т. 3.4 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы;)</i>						5,5/ 22,5		5,5		<i>Подготовить доклады,</i>	3	

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения		
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная					консультации	максимальная
		сего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	Самостоятельная работа № 10: Составление таблицы «Формы нарезки картофеля, его кулинарное использование».						0,5/23	0,5		Подготовить отчет	3		
	Самостоятельная работа № 11: «Формы нарезки корнеплодов, их кулинарное использование».						0,5/23,5	0,5		Подготовить отчет	3		
	Самостоятельная работа № 12: рефераты на тему 3.4.						0,5/24	0,5			3		
	<b>Тема 3.5. Технологические добавки, начинки.</b>		<b>8</b>	<b>4</b>			<b>3</b>	<b>11</b>					
41	Ассортимент ингредиентов. Их характеристика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении п/ф из мяса, рыбы, домашней птицы и растительного сырья. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов.	2/82	2/42					2	Сборник рецептур блюд	Конспект	1,2		
42	Характеристика начинок. Технология приготовления начинок для фарширования. ТК, условия и сроки хранения.	2/84	2/44					2	Сборник рецептур блюд	Оформление отчета	1,2		
43	Практическое занятие №18 Расчет расхода соли и специй при приготовлении полуфабрикатов	2/86			2/36			2	Сборник рецептур блюд	Оформление отчета	2,3		
44	Практическое занятие №19 Ознакомление с требованиями нормативных документов на отдельные виды пищевых материалов	2/88			2/38			2	Сборник нормативных документов	Оформление отчета	2,3		
	Самостоятельная работа №13: выполнение домашних заданий по т. 3.5						2/26	2			3		
	Самостоятельная работа №14: Составление таблицы «ТК и сроки реализации полуфабрикатов из растительного сырья»						0,5/26,5	0,5		Подготовить отчет	3		
	Самостоятельная работа №15: «Анализ регионального рынка предприятий, выпускающих п/ф из растительного сырья».						0,5/27	0,5		Подготовить доклады, презентации.	3		



## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час											
		сего	в т. ч. по видам занятий					самостоятельная внеаудиторная					консультации
уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа									
	Консультации по разделу 3							4/12					
	<b>Раздел ПМ 4. Организация подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	<b>50</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>14</b>			<b>13,5</b>	<b>4</b>	<b>63,5</b>			
	<b>Тема 4.1. Организация работы рыбного цеха.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>					<b>2</b>		<b>6</b>			
45	Организация работы рыбного цеха заготовочного предприятия и предприятия, перерабатывающего сырье для своего производства. Особенности работы, организация труда.	2/90	2/46							2	Плакат	[3, с.164-169]	1,2
46	Особенности работы мясорыбного цеха.	2/92	2/48							2		[3, с.169-175]	1,2
	Самостоятельная работа №16: выполнение домашних заданий по т. 4.1							2/291		2			3
	<b>Тема 4.2. Технологическое оборудование и инвентарь применяемые при производстве п/ф.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>					<b>1</b>		<b>3</b>			
47	Классификация машин. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности. Рыбоочиститель. Инвентарь, применяемый при производстве п/ф.	2/94	2/50							2	Плакаты	[5, с.54-64]	1,2
	Самостоятельная работа №17: выполнение домашних заданий по т. 4.2(изучение конспектов занятий и необходимой литературы)							1/30		1			3
	<b>Тема 4.3. Технологическая характеристика рыбного и нерыбного водного сырья.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>					<b>1</b>		<b>3</b>			
48	Особенности морфологического строения и химического состава мяса рыб. Пищевая ценность. Виды рыб: живая, мороженая, соленая. Требования к качеству рыб для приготовления сложных блюд. Некоторые особенности химического состава мяса беспозвоночных	2/96	2/52							2	Плакаты	[1, с.49-50]	1,2

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час										
		сего	в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная	консультации				
уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа								
	Самостоятельная работа: №18 выполнение домашних заданий по т. 4.3(изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						1/31	1			3	
	<b>Тема 4.4. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы. Производство и ассортимент полуфабрикатов из них</b>	<b>34</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>10</b>		<b>7</b>	<b>41</b>				
49	Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Технологическая схема первичной обработки рыбы в зависимости от кондиции и кулинарного использования: размораживание рыбы или вымачивание, очистка от чешуи, удаление плавников, отделение голов, удаление внутренностей, приготовление полуфабрикатов. Особенности обработки некоторых видов рыб (навага, угорь, камбала, сом, минога, камбала и др.).	2/98	2/54					2	Плакаты	[1, с.50-54]	1,2	
50	Первичная обработка рыбы с хрящевым скелетом. Технологическая схема первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом в зависимости от кондиции и кулинарного использования: размораживание,	2/100	2/56					2	Плакаты	[1, с.50-54]	1,2	
51	Практическое занятие №20 Обработка рыбы	2/102			2/40			2	Сборник рецептур		2,3	
52	Практическое занятие №21 Расчет нормы отходов при разделке рыб разных семейств и разной кондиции.	2/104			2/42			2	Сборник рецептур, МП		2,3	
53	Ассортимент полуфабрикатов: рыба специальной разделки незамороженная и мороженая, п/ф порционные, мелкокусковые и рубленые. Производство п/ф из рыбы неразделанной, потрошенной (потрошенной и обезглавленной) и рыбы специальной разделки.	2/106	2/58								1,2	

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час										
		сего	в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная					консультации
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа								
54	Практическое занятие №22 Полуфабрикаты из рыбы. Решение задач.	2/108			2/44					2,3		
55	Приготовление порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов Кулинарное использование в зависимости от тепловой обработки. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы. ТКу, условия и сроки хранения.	2/110	2/60									
56	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы; приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения	2/112	2/62					2	Натуральные образцы. Плакаты	[5, с.107-110] [2, с.35-41]	1,2	
57	Практическое занятие №23 Полуфабрикаты из рубленой натуральной и котлетной массы мяса рыб.	2/114			2/46			2	Сборник рецептурМ	Оформление отчета	2,3	
58 59 60	Лабораторная работа № 2 Полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из рыбы с костным скелетом.	6/120		6/12				6	Натуральные продукты, оборудование, посуда, сборники рецептур, т.к. Задания .	Повторить [5, с.105-110]	2,3	МГ, ТЗ
61 62 63	Лабораторная работа № 3 Полуфабрикаты рубленые из рыбы с костным скелетом	6/126		6/18				6	Натуральные продукты, оборудование, посуда, сборники рецептур, т.к. Задания	Повт. [5, с.105-110] Оформление отчета	2,3	МГ, ТЗ

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час						максимальная				
		сего	в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная					
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа								
64	Ассортимент, характеристика рыбных п/ф, выпускаемых промышленностью. ТК, условия и сроки хранения. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов	2/128	2/64					2	Справочник технолога, НТД	Конспект [2, с.39-41]	1,2	
65	Практическое занятие №24 Нестандартное сырье. Расчет процента потерь при приготовлении полуфабрикатов.	2/130		2/48				2	Методическое пособие.	Оформление отчета	2,3	
	Самостоятельная работа №19: выполнение домашних заданий по т. 4.4 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						5.5/36,5	5,5	НТД, справочник технолога		3	
	Самостоятельная работа №20: Зарисовать чертеж фаршемешалки и написать техническую характеристику.						0,5/37	7	НТД	Подготовить отчет	3	
	Самостоятельная работа №21: составление таблицы «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации и хранения».						0,5/37,5	7	НТД	Подготовить отчет	3	
	Самостоятельная работа №22 ознакомление с приказом Министерства торговли СССР от 9.02.1973 года № 38 «Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем»						0,5/38	7	НТД, справочник технолога	Подготовить доклады	3	
	<b>Тема 4.5. Нерыбное водное сырье.</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>4</b>							
66	Ассортимент, характеристика рыбных п/ф, выпускаемых промышленностью. Ассортимент нерыбных продуктов морского промысла: беспозвоночные и морские водоросли. Речные раки. Обработка и кулинарное использование в зависимости от кондиции. ТК.	2/132	2/66					2		[5, с.114-119] [2, с.41-48]	1,2	



## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		сего	в т. ч. по видам занятий										
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
67	Практическое занятие №25 Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из морепродуктов	2/134			2/50				2	Методическое пособие	Оформление отчета	2,3	
68	Практическое занятие №26 Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов. Решение ситуационных задач.	2/136			2/52				2	Методическое пособие	Оформление отчета	2,3	
	Самостоятельная работа №23: выполнение домашних заданий по т. 4.5 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы)						2/40		2			3	
	<b>Тема 4.6. Обработка и использование рыбных отходов.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>				<b>0,5</b>		<b>2,5</b>				
69	Классификация отходов. Пищевые отходы. Технологический процесс обработки, пищевая ценность. Кулинарное использование. ТК, условия и сроки хранения.	2/138	2/68						2		[2, с.41-48]	1,2	
	Самостоятельная работа №24: выполнение домашних заданий по т. 4.6 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						0,5/40,5		0,5			3	
	Консультации по разделу 4							4/16	4				
	<b>Раздел ПМ 5. Организация подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	<b>78</b>	<b>42</b>	<b>12</b>	<b>24</b>		<b>41</b>	<b>4</b>	<b>123</b>				
	<b>Тема 5.1. Организация работы мясного цеха.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>				<b>1,5</b>		<b>5,5</b>				
70	Организация работы мясного цеха заготовочного предприятия и предприятия, перерабатывающего сырье для своего производства. Особенности работы, организация труда.	2/140	2/70						2	Плакат	[3, с.152-163]	1,2	
71	Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.	2/142	2/72						2	Плакат	[5, с.175-182]	1,2	
	Самостоятельная работа №25: выполнение домашних заданий по т. 5.1(изучение конспектов занятий и подготовка опорных конспектов)						1,5/42		1,5			3	

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		сего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	<b>Тема 5.2. Технологическое оборудование и инвентарь применяемые при производстве п/ф.</b>	<b>14</b>	<b>8</b>					<b>7,5</b>		<b>21,5</b>			
72	Механическое оборудование. Детали машин.	2/144	2/74							2	[5, .с8-11]	1,2	
73	Классификация машин. Электросиловые аппараты и электропривод. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования т/ б.	2/146	2/76							2	Плакат [5, .с11-17]	1,2	
74	Универсальный привод. Инвентарь, применяемый при производстве п/ф.	2/148	2/78							2	Плакат [5, с.11-12; 20-41]	1,2	
75	Машины для обработки мяса: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления мяса, котлетоформовочная машина.	2/150	2/80							2	Плакат, [5, с.27-40]	1,2	
76	Практическое занятие №27 Изучение устройства и принципа действие мясорубки. Сборка и разборка, правила безопасной эксплуатации.	2/152				2/54				2	Методическое пособие	Оформление отчета	2,3
77	Практическое занятие №28 Изучение устройства и принципа действия мясорыхлительной машины. Сборка, разборка, правила безопасной эксплуатации	2/154				2/56				2	Плакат, методическое пособие	Оформление отчета	2,3
78	Практическое занятие №29 Изучение устройства и принципа действия котлетоформовочной машины. Сборка и разборка, правила безопасной эксплуатации.	2/156				2/58				2	Методическое пособие	Оформление отчета	2,3
	Самостоятельная работа №26: выполнение домашних заданий по т. 5.2 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)							6/48		6			3
	Самостоятельная работа №27: Аппараты защиты: их типы, устройства и принцип действия.							0,55/48,5		0,5		Подготовить отчет	

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения		
		обязательная нагрузка, час												
		сего	в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная	
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа										
	<i>Самостоятельная работа №28: Универсальные приводы (универсальная кухонная машина), их назначение, типы, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики. Преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов.</i>							0,5/49	0,5		<i>Подготовить доклады, презентации, рефераты</i>	3		
	<i>Самостоятельная работа №29 Причины возникновения и последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания.</i>							0,5/49,5	0,5		<i>Подготовить доклады</i>	3		
	<b>Тема 5.3. Технологическая характеристика мясного сырья.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>						<b>2</b>	<b>8</b>				
79	<i>Морфологическое строение мяса. Химический состав мяса, пищевая ценность. Классификация мяса и субпродуктов по виду, возрасту, полу, упитанности и термическому состоянию.</i>	2/158	2/82							2		[1, с.22-42]	1,2	
80	<i>Основные характеристики и пищевая ценность тушек янят, молочных поросят и поросячьей головы. Мясные полуфабрикаты. Маркировка мяса. Требования к качеству</i>	2/160	2/84							2	<i>Плакат, сборник химсостава</i>	[1, с.22-42]	1,2	
81	<i>Мясные полуфабрикаты. Маркировка мяса. Требования к качеству</i>	2/162	2/86							2	<i>Плакат, сборник рецептов.</i>		1,2	
	<i>Самостоятельная работа №30: выполнение домашних заданий по т.5.3(изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)</i>							2/51,5	2			<i>Подготовить доклады, презентации, рефераты</i>	3	

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения		
		обязательная нагрузка, час						самостоятельная внеаудиторная					консультации	максимальная
		сего	в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная							
уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа	консультации	максимальная								
	<b>Тема 5.4. Первичная обработка мясных туш (полутуш). Производство и ассортимент полуфабрикатов из мяса.</b>	<b>40</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>14</b>		<b>21</b>		<b>61</b>		<b>1,2</b>			
82	Первичная обработка мясных туш. Технологический процесс кулинарной обработки мяса.	2/164	2/88						2	[7, с.124-127]	1,2			
83	Приготовление порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов; нормы выхода.	2/166	2/90						2	[7, с.125-127];				
84	Практическое занятие №30 Обработка говяжьих туш, туш свинины и баранины.	2/168			2/60				2	МП, сборник рецептур	Оформление отчета	2,3		
85	Разделка говяжьих туш (полутуш). Ассортимент полуфабрикатов из мяса: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые. Технологическое использование крупнокусковых п/ф и приготовление порционных и мелкокусковых п/ф. Условия и сроки хранения.	2/170	2/92						2	Плакат	[7, с.127-132] [1, с.26-44]	1,2		
86	Разделка туш мелкого скота. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота. Ассортимент, классификация. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	2/172	2/94						2	Плакат	[7, с.132-138] [1, с.26-44]	1,2		
87	Практическое занятие №31 Разделка говяжьей туши. Составление акта разруба. Полуфабрикаты из говядины.	2/174			2/62				2	МП, сборник рецептур	Оформление отчета	2,3		
88	Практическое занятие №32 Разделка туш мелкого рогатого скота. Составление акта разруба. Полуфабрикаты из туш мелкого рогатого скота.	2/176			2/64				2	МП, сборник рецептур	Оформление отчета	2,3		





## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час											
		сего	в т. ч. по видам занятий				самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа									
89 90 91	Лабораторная работа № 4 Полуфабрикаты крупнокусковые, полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из мяса.	6/182		6/24					6	МП, сборник рецептур	Оформление отчета	2,3	МГ, Т
92	Рубленые полуфабрикаты. Классификация, ассортимент. Технологическая схема приготовления рубленых мясных полуфабрикатов. Соемстимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	2/184	2/96						2		[1, с.26-44]	1,2	
93	Практическое занятие №33 Полуфабрикаты из рубленой натуральной и котлетной массы мяса говядины и мелкого рогатого скота.	2/186			2/66				2	Сборник рецептур блюд, МП	Оформление отчета, составление кроссворда	2,3	
94	Практическое занятие №34 Ознакомление с нормативными документами. Разбор производственных ситуаций	2/188			2/68				2	Сборник рецептур блюд, МП	Оформление отчета	2,3	
95	Практическое занятие №35 Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов	2/190			2/70				2	Сборник рецептур блюд, МП	Оформление отчета	2,3	
96 97 98	Лабораторная работа № 5 Полуфабрикаты рубленые из мяса.	6/196		6/30					6	Методическое пособие.	Оформление отчета	2,3	МГ, Т
99	Обработка и использование молочных поросят, ягнят, поросычей головы и мяса диких животных. Требования к безопасности хранения, качеству.	2/198	2/98						2	Справочник технолога	[7, с.144-146]	1,2	

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная					
		всего	в т. ч. по видам занятий									
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа		консультации	максимальная				
100	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов	2/200	2/100					2	Справочник технолога	[7, с.146-147]	1,2	
101	Практическое занятие №36 Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Нормативные документы.	2/202			2/72			2	Сборник рецептур блюд, справочник технолога, МП	Оформление отчета	2,3	
	Самостоятельная работа №31: выполнение домашних заданий по т. 5.4 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						18,5/70	18,5			3	
	Самостоятельная работа №32: Составление таблицы «Требования к качеству мясных полуфабрикатов, сроки реализации».						2,5/72,5	2,5		Подготовить отчет	3	
	<b>Тема 5.5. Первичная обработка субпродуктов. Производство и ассортимент полуфабрикатов из них</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>4</b>	<b>21</b>				
102	Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Ассортимент полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения	2/204	2/102					8			1,2	
103	Практическое занятие №37 Обработка субпродуктов, полуфабрикаты из субпродуктов.	2/206			2/74			2		[7, с.145-146]	2,3	
	Самостоятельная работ №33: выполнение домашних заданий по т. 5.5 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						1,5/74	1,5		Подготовить доклады, презентации, рефераты	3	

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная					
		всего	в т. ч. по видам занятий									
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа		консультации	максимальная				
	Самостоятельная работ №34: Подготовка докладов по теме: Обработка и использование мяса диких животных.						2,5/76,5	2,5		Подготовить доклады	3	
	<b>Тема 5.6. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>				<b>2</b>	<b>6</b>				
104	Ассортимент и характеристика мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке.	2/208	2/104					2	НТД, ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ	[7, с.141-144]	1,2	
105	Способы увеличения продолжительности хранения мяса и мясных продуктов.	2/210	2/106					2	СПиН, НТД	[7, с.141-144] конспект	1,2	
	Самостоятельная работа №35: выполнение домашних заданий по т. 5.6(изучение конспектов занятий и опорных конспектов)						2/78,5	2			3	
	<b>Тема5.7. Холодильная обработка мяса и мясных полуфабрикатов</b>	<b>6</b>	<b>4</b>			<b>2</b>	<b>3</b>	<b>9</b>				
106	Охлаждение мяса. Влияние охлаждения на развитие микрофлоры на мясе. Методы охлаждения. Хранение охлажденного мяса. Требования к безопасности хранения.	2/212	2/108					2	Справочник техно-лога, НТД	конспект	1,2	
107	Замораживание и подмораживание. Влияние замораживания на микроорганизмы. Продолжительность и техника замораживания. Хранение. Требования к безопасности хранения. Быстрое и медленное размораживание. Изменения, происходящие при размораживании	2/214	2/110					2	Справочник технолога, НТД	конспект	1,2	
108	Практическое занятие №38 Полуфабрикаты из мяса, прошедшего холодильную обработку.	2/216			2/76			2	МП, сборник рецептур	Оформление отчета	2,3	
	Самостоятельная работа №36: выполнение домашних заданий по т. 5.7(изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						3/81,5	3			3	

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	Консультации по разделу 5							4/20	4				
	<b>Раздел ПМ 6. Организация подготовки домашней птицы, дичи и кролика для приготовления сложной кулинарной продукции.</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>			<b>12,5</b>	<b>6</b>	<b>42,5</b>			
	<b>Тема 6.1. Организация работы птицегольевого цеха</b>												
109	Особенности работы, организация труда. Оборудование и инвентарь птицегольевого цеха.	2/218	2/112							2		1,2	
	Самостоятельная работа №37: выполнение домашних заданий по т. 6.1(изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)							1/82,5		1		[7, с.190-196] 3	
	<b>Тема 6.2. Технологическая характеристика сырья.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>					<b>1</b>		<b>2</b>			
110	Виды сырья. Особенности химического и морфологического состава мяса птицы, дичи, кролика. Классификация птицы по виду, возрасту, упитанности, способу промышленной обработки и термическому состоянию. Классификация кроликов по упитанности. Классификация дичи по сортам.	2/220	2/114							2		1,2	
	Самостоятельная работа №38: выполнение домашних заданий по т. 6.2(изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)							1/83,5		1		[1, с.43-49] 3	
	<b>Тема 6.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика. Производство и ассортимент полуфабрикатов.</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>			<b>10,5</b>		<b>30,5</b>			

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					максимальная					
		всего	в т. ч. по видам занятий									
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа	самостоятельная внеаудиторная	консультации					
111	Предварительная обработка сельскохозяйственной птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, промывание, обсушивание. Схема обработки птицы.	2/222	2/116					2			1,2	
112	Практическое занятие №39 Обработка птицы, дичи и кролика	2/224			2/78			2	[1, с.43-49]; [2, с.30-35]		2,3	
113	Практическое занятие №40 Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия (урок на производстве).	2/226			2/80			2	сборник рецептур	Оформление отчета	2,3	
114 115 116	Лабораторная работа № 6 Способы заправки сельскохозяйственной птицы, полуфабрикаты из птицы.	6/232		6/36				6		Оформление отчета	2,3	МГ, ТЗ
117	Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. Технологический процесс обработки птицы. Ассортимент полуфабрикатов. Требования к качеству, транспортировке, условия и сроки хранения	2/234	2/118					2		[1, с.43-49]; [2, с.30-35]	1,2	
118	Практическое занятие №41 Работа с нормативной технической документацией. Разбор производственных ситуаций.	2/236				2/82		2	Методическое пособие, сборник рецептур	Оформление отчета	2,3	

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
119	<i>Классификация отходов. Ассортимент пищевых отходов и их кулинарное использование. Питательная ценность субпродуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке сырья и изготовлении полуфабрикатов.</i>	2/238	2/120					2	<i>Методическое пособие, натуральные образцы</i>	[1, с.43-49]; [2, с.30-35]	1,2		
120	<i>Итоговое занятие</i>	2/240	2/122					2			1,2		
	<i>Консультации по разделу 6</i>							6/26	6				
	<i>Самостоятельная работа №39: выполнение домашних заданий по т. 6.3(изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)</i>						10,5/94	10,5			3		
	<b>Итого за 3 семестр</b>	<b>240</b>	<b>122</b>	<b>36</b>	<b>82</b>		<b>94</b>	<b>26</b>	<b>360</b>				

## 3.2.2 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; ПК 1.3; ПК 1.4	Учебная	1.Выполнение работ по изучению и освоению: 1) характеристики предприятия; 2) правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков. 2.Выполнение работ по изучению и освоению: 1) технологической характеристики мясного, рыбного, нерыбного водного сырья, кроликов, дичи и птицы и сырья растительного происхождения. 2) актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов. 3) технологических добавок, начинок. 3. Выполнение работ по изучению и освоению: 1) организации работы мясного, рыбного, птицегольевого и овощного цехов. 4. Выполнение работ по изучению и освоению: 1) технологического процесса механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика, рыбы, овощей, плодов, грибов; производства и ассортимента полуфабрикатов. 2) нерыбного водного сырья, обработке и использованию рыбных отходов. 3) технологического оборудования и инвентаря, применяемого при производстве п/ф. 4) первичной обработки мясных туш (полутуш), субпродуктов; производства и ассортимента полуфабрикатов из мяса. 5) первичной обработке субпродуктов; производства и ассортимента полуфабрикатов. 5. Выполнение работ по изучению и освоению: 1) холодильной обработки мяса и мясных полуфабрикатов. 2) методов определения качества продуктов со склада и от поставщиков.	72	2,3

Продолжение

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 1.1, ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4	Производственная	<p>Ознакомиться с предприятием, составить производственную программу (план-меню, меню и т. д.) с учетом типа, класса предприятия, сезона, расположения, контингента потребителей и т.д., используя НТД.</p> <p>Освоить правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, оформить заявку (требование в кладовую) на склад и накладную со склада согласно производственной программы и фактического наличия сырья, принять сырье, используя НТД.</p> <p>Освоить технологические характеристики мясного, рыбного, нерыбного водного сырья, кроликов, дичи и птицы и сырья растительного. Происхождения, Оформить ТК, сырьевую ведомость или наряд-заказ, используя действующие НТД с учетом специфики предприятия, сезона, кондиции сырья согласно производственной программы.</p> <p>Применять актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов, оформить ТТК, сырьевую ведомость или наряд-заказ, используя действующие НТД с учетом специфики предприятия, сезона, кондиции сырья согласно производственной программы.</p> <p>Использовать технологические добавки, начинки при приготовлении полуфабрикатов, заполнить ТК и ТТК с включением технологических добавок и начинок, используя НТД.</p> <p>Участвовать в организации работы мясного, рыбного, птицегольевого и овощного цехов, организовать работу персонала мясного, рыбного, мясорыбного, птицегольевого, овощного цехов с учетом технологического процесса для производства полуфабрикатов согласно производственной программы.</p> <p>Выполнить технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика, рыбы, овощей, плодов, грибов; производство и ассортимент полуфабрикатов.</p> <p>Освоить нерыбное водное сырье, обработку и использование рыбных отходов - 5 час.</p> <p>Использовать технологическое оборудование и инвентарь применяемые при производстве п/ф.</p>	72	3



## Продолжение

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
		<p>Освоить первичную обработку мясных туш (полутуш), субпродуктов; производство и ассортимент полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Производить первичную обработку субпродуктов; производство и ассортимент полуфабрикатов.</p> <p>Выполнить технологический процесс механической кулинарной обработки сырья в цехах производства согласно производственной программы, ТК, ТТК, квалификации персонала и с учетом требований НТД, используя различные методы, оборудование, инвентарь</p> <p>Применять холодильную обработку мяса и мясных полуфабрикатов (сырья), использовать холодильную обработку сырья и полуфабрикатов при организации работ согласно производственной программы с учетом требований НТД, производить органолептическую оценку выпускаемой продукции с членами бракеражной комиссии, оформлять бракеражный журнал, удостоверения о качестве.</p> <p>Использовать методы определения качества продуктов со склада и от поставщиков, производить прием сырья от поставщиков и со склада по количеству и по качеству (или возврат некачественного сырья) на основании накладной, СЭЗ, сертификата, декларации о соответствии, качественного удостоверения на основании заявки (требования в кладовую) от производства с учетом требований НТД.</p>		
	<b>Всего</b>		<b>144</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Материально-техническое обеспечение

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	<b>№ 7303</b> Кабинет Технологии продукции общественного питания. <b>№ 7303</b> Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- мастерских	-
- лабораторий	<b>№ 7301</b> Учебный кулинарный цех
2. Оборудование помещения и рабочих мест	<b>№ 7303</b> Кабинет Технологии продукции общественного питания. <b>№ 7303</b> Кабинет Технологического оборудования 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.
	<b>№ 7301</b> Учебный кулинарный цех Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: персональные компьютеры, принтер, проектор, Средства обучения: доска аудиторная комплект учебно-наглядных пособий, муляжи: - столовая посуда - оборудование кухонное - весы настольные-ВР-3 кг
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат(am №17EO-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г</i>

### 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	Ашряпова, <b>А. Х.</b> Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + eПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, <b>2018</b>
	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, 2017. - on-line. - (Учебные издания для СПО).
	Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - М. : КНОРУС, 2017.
	Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Дополнительные, в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, курсовых, лабораторных и самостоятельных работ	Ковалева Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалева, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2003. – 480 с.
	Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010.-176 с.
	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с..
	8.Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008
	Улейский Н.Т. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания/Н.Т. Улейский, Р.И. Улейская-Ростов н/Д: издательство «Феникс»,2000.- 480 с.
	Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: ИРПО, 2003
	Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
	Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2007. – 400 с.
	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с
	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.	

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	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.
	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

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
<b>Интернет-источники</b>	48. Интернет сайты: <a href="http://base.garant.ru/">http://base.garant.ru/</a> , <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> <a href="https://rg.ru">https://rg.ru</a> , <a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a> , <a href="http://ohranatruda.ru/">http://ohranatruda.ru/</a> <a href="http://st.vstu.by/">http://st.vstu.by/</a> <a href="http://www.internet-law.ru/">http://www.internet-law.ru/</a>
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a>
	ЭБС «ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a>
	ЭБС «Академия», <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a>
	Издательство «Лань», <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <a href="https://www.biblioclub.ru">https://www.biblioclub.ru</a>	
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	Журнал «Рыбное хозяйство»;
	Журнал «Стандарты и качество».

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин:  
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности;  
Химия.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

-наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля  
«Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

-инженерно-педагогический состав: высшее;

-мастера: среднее специальное.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- Оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса. - Принятие обоснованных решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. - Верность и точность расчета по формулам. - Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. - Выбор способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд. - Грамотное обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов работы на лабораторных и практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.		
ПК 1.4. Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		

Контроль и оценка результатов освоения профессионального осуществляется в процессе проведения теоретических занятий, практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований, промежуточной аттестации в форме экзамена.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы и т.п.). Участие в УИРС и (или) НИРС

Продолжение

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при организации производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, кролика, дичи, растительного сырья. Своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных операций.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий в оперативном поиске информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике. Оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, работе в командах (малых группах), во время учебной и производственной практик.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, членами производственного коллектива и руководителями практики в процессе обучения	Оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, работе в командах (малых группах), во время учебной и производственной практик. Оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при проживании в общежитии.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при работе в малых группах, учебно- и научно-исследовательской работе, при прохождении учебной и производственной практик.

Продолжение

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
		Оценка уровня ответственности студента за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Оценка динамики достижений студента (портфолио) в выполнении заданий, а также в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность: - планировать и организовывать мероприятия для профессионального и личностного развития; - заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка использования студентом методов и приёмов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении индивидуальных домашних заданий; работ во время учебной и производственной практик, НИРС и УИРС. Оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, сырья растительного происхождения	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной и производственной практик.