МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
# УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Код и наименование профессии:**
43.01.09 Повар, кондитер
**Квалификация выпускника:**
**Повар, кондитер**

Форма обучения : очная
Курс : 2
Семестр: 3,4

2024г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией

Протокол № 1 от «30» 08 20 24 г.

**Председатель П(Ц)К**

_____ Муртазалиева Р.М.
Подпись ФИО

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УР

_____ Шабанова М.М
**Подпись** **ФИО**

30 08 20 24 г.

Рабочая программа учебной дисциплины

МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**разработана на основе**:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 43.01.09. повар, кондитер подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей/профессии УГС 43.00.00. утвержденного приказом **Минобрнауки России от 9.12.2016 №1569 , (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 г. № 44898)**
- Методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2024/2025учебный год.

Разработчики: Муртазалиева Р.М. преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты: Гусейнова И.М. преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**МДК. 01.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

## 1.1. Область применения программы

Программа МДК 01.02. является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения Профессионалы, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2016 – 2017 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Рабочая программ междисциплинарного курса может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

## 2. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

**знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - 171часов,
включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 128 часов
самостоятельной работы студента - 43 часов;

## Спецификация ОК и ПК по разделам МДК

| Формируемые компетенции | Название раздела | | |
|---|---|---|---|
| | Действия (дескрипторы) | Умения | Знания |
| ***Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*** | | | |
| ***Раздел 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика*** | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | • Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;<br>• Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>• Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов | • Визуально проверять чистоту и Исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>• Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | оборудование, производственн ый инвентарь, инструменты, весоизмерительн ые приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;<br>• Выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов | используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи | Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов<br>Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи<br>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов<br>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи | • Безопасно в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья<br>• Распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических<br>• Различать пищевые и непищевые | • Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними<br>• Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно гигиенические требования к ведению процессов<br>• Правила, условия, сроки |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; | хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | безопасно правила использовать оборудование для упаковки | |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | • Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных<br>• Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов<br>• Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | • Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде<br>• Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры | • Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения<br>• Рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | • Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов<br>• Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя; |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи | Требования охраны труда пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; правила утилизации пищевых и непищевых отходов |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных Проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и /или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и /или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональн | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; Проведение анализа полученной информации, выделяет в не главные | Определять задачи поиска информации Определять Необходимые источники Информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ой деятельности. | аспекты; Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать Практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска | результатов поиска информации |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-Правовой документацию по профессии(специальности) применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на Государственном языке Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать | Правила построения Простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Определение инвестиционную Привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности составлять бизнес план | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности | Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания |

## 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**3.1. Структура учебной дисциплины**

| Коды профессиональных компетенций | Наименование разделов профессионального модуля | Всего часов (*макс. учебная нагрузка и практика*) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа, часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 1.1.-1.4<br>ОК 01-07, 09,10 | **МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | 128 | 71 | 57 | 20 | 23 | |
| | **Всего:** | **171** | | | | | |

**3.2. Содержание обучения учебной дисциплины**
**МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.**

| Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем | | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)* | Объём часов | Уровень освоения |
|---|---|---|---|---|
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1 Приготовление к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | | | |
| **МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | | |
| **Тема 2.1.** Подготовка к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов традиционных видов овощей | | **Содержание** | **11** | |
| | 1 | Значение овощей в питании. Пищевая ценность овощей. | 3 | 1 |
| | 2 | Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте | 4 | |
| | 3 | Определение качества традиционных видов овощей. | 2 | 2 |
| | 4 | Определения отходов при обработке свежих овощей. | 2 | |
| **Тема 2.2.** Процессы кулинарной обработки традиционных видов овощей | | **Содержание** | **12** | |
| | 1 | Технологический процесс кулинарной обработки корнеплодов. Виды нарезки. | 2 | 1 |
| | 2 | Технологический процесс кулинарной обработки клубнеплодов. Виды нарезки. | 2 | |
| | 3 | Технологический процесс кулинарной обработки капустных, луковых овощей. Виды нарезки. | 2 | |
| | 4 | Технологический процесс кулинарной обработки плодовых, пряных, бобовых, десертных овощей. Технологический процесс обработки грибов. | 2 | |
| | 5 | Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей | 2 | |
| | 6 | Организация технологического процесса использования пищевых отходов. Расчет отходов. | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **8** | |
| | Составление технологических схем кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов | | 2 | **2** |
| | Составление технологических схем кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых. пряных, десертных овощей. | | 2 | |
| | Составление технологических схем кулинарной обработки грибов | | 2 | |
| | Определение отходов при обработке свежих овощей. | | 2 | |
| **Тема 2.3.** Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | | **16** | |
| | 1 | Пищевая ценность, значение в питании человека рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация рыбного сырья и нерыбного водного сырья. | 2 | **1** |
| | 2 | Технологический процесс механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы | 2 | |
| | 3 | Технологический процесс механической кулинарной обработки бесчешуйчатой и мелкочешуйчатой рыбы. | 2 | |
| | 4 | Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё. | 2 | |
| | 5 | Технологический процесс приготовления кнельной массы | 2 | |
| | 6 | Технологический процесс фарширования рыбы | 2 | |
| | 7 | Организация технологического процесса использования пищевых отходов. Расчет отходов. | 2 | |
| | 8 | Организация технологического процесса кулинарной механической обработки нерыбных продуктов моря. | 2 | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **27** | |
| | Определение качества рыбы и морепродуктов | | 3 | **2** |
| | Составление технологических карт кулинарной обработки рыбы . | | 4 | |
| | Составление технологических карт фаршированной рыбы | | 4 | |
| | Составление технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | | 4 | |
| | Составление технологических карт приготовления фаршированных полуфабрикатов из котлетной массы. | | 4 | |
| | Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач) | | 4 | |
| | Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. (Решение задач) | | 4 | |
| **Тема 2.4.** Процессы кулинарной обработки, | **Содержание** | | **32** | |
| | 1 | Пищевая ценность мяса, значение в питании человека. Химический | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. | | состав мяса. | | 1 |
| | 2 | Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса. (Общие правила) | 2 | |
| | 3 | Технологический процесс разруба туши говядины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины | 4 | |
| | 4 | Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для варки из мяса говядины. | 2 | |
| | 5 | Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из вырезки, из тонкого и толстого краёв мяса говядины. | 2 | |
| | 6 | Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из заднетазовой части мяса говядины | 2 | |
| | 7 | Технологический процесс разруба туши баранины. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов. | 4 | |
| | 8 | Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для жарения из мяса свинины и баранины. | 2 | |
| | 9 | Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для тушения из мяса свинины и баранины. | 2 | |
| | 10 | Технологический процесс приготовления натуральной рубленной массы и полуфабрикатов из неё. | 2 | |
| | 11 | Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | 2 | |
| | 12 | Технологический процесс обработки субпродуктов | 2 | |
| | 13 | Технологический процесс обработки домашней птицы. | 2 | |
| | 14 | Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы | 2 | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **20** | |
| | ***Лабораторная работа 1.*** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | | 4 | **2** |
| | ***Лабораторная работ 2.*** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без. | | 4 | |
| | ***Лабораторная работ 3.*** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | | 4 | |
| | ***Лабораторная работа 4.*** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. | | 4 | |
| | ***Лабораторная работа 5.*** Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | | 4 | |

| | | |
|---|---|---|
| Экзамен | **2** | |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2*** | **23** | |
| Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно- образовательных ресурсов.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.<br>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | | |
| **Курсовая работа** | | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе.** | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Тематика занятий:**<br><br>1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.<br>2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.<br>3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.<br>4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции<br>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.<br>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы:<br>- разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),<br><br>- разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.<br><br>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.<br>Зашита курсовой работы | | |
| **Тематика курсовой работы:** | 20 | |

| | | |
|---|---|---|
| 1. Значение овощей в питании. Пищевая ценность овощей.<br>2. Технологический процесс кулинарной обработки чешуйчатой рыбы.<br>3. Организация технологического процесса использования пищевых отходов. Расчет отходов.<br>4. Определения отходов при обработки свежих овощей.<br>5. Технологический процесс кулинарной обработки капустных, луковых овощей. Виды нарезки.<br>6. Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей.<br>7. Технологический процесс котлетной массы и полуфабрикатов из них.<br>8. Технологический процесс разруба туши баранины. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов.<br>9. Технологический процесс разруба туши говядины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.<br>10. Технологический процесс обработки домашней птицы, субпродуктов.<br>11. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса (общие правила).<br>12. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для жарения из мяса говядины и баранины.<br>13. Технологический процесс кулинарной обработки корнеплодов. Виды нарезки.<br>14. Технологический процесс кулинарной обработки клубнеплодов. Виды нарезки.<br>15. Технологический процесс кулинарной обработки плодовых, пряных, бобовых, десертных овощей.<br>16. Обработка пищевых продуктов.<br>17. Анализ технологии убоя и первичной обработки скота, ее совершенствование.<br>18. Разработка новых рецептур мясных полуфабрикатов с использованием инновационных ингредиентов.<br>19. Оценка влияния различных видов упаковки на качество и срок хранения мясных полуфабрикатов.<br>20. Исследование влияния различных видов мясных полуфабрикатов на здоровье потребителей.<br>21. Экологический анализ производства мясных полуфабрикатов: оценка воздействия на окружающую среду.<br>22. Разработка методов контроля качества мясных полуфабрикатов на этапе производств | | |

| | | |
|---|---|---|
| ***Учебная практика ПМ. 01***<br>**Виды работ:**<br>1.Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно-кондитерском цехе.<br>2.Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.<br>3.Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей<br>4.Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей<br>5.Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов:<br>6.Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Консервирование овощей и грибов.<br>7. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов<br>8.Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.<br>9.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлаждённом и замороженном виде.<br>10.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.<br>11.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.<br>12. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде<br>13.Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.<br>14. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения<br>15. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде<br>16. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде.<br>17. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлаждённом и замороженном виде.<br>18. Отработка приемов упаковки, маркировки полуфабрикатов | 108 | |

| | | |
|---|---|---|
| ***Производственная практика ПМ.01***<br>***Виды работ:*** | **108** | |
| 1.Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия.<br>2.Отработка практических навыков оценки качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.<br>3.Отработка практических навыков нарезки корнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.<br>4.Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.<br>5.Отработка практических навыков нарезки капустных и луковых овощей различными способами.<br>6.Отработка практических навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов.<br>7.Отработка практических навыков консервирования овощей и грибов.<br>8.Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов при приготовлении полуфабрикатов.<br>9 Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.<br>10.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарения, тушения и запекания<br>11. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для фарширования.<br>12. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из котлетной массы.<br>13.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки из говядины.<br>14.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения порционным куском из говядины.<br>15.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения порционным куском из говядины.<br>16.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения мелким куском из говядины<br>17.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения мелким куском из говядины.<br>18.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины для жарения.<br>19.Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленной массы и полуфабрикатов из неё.<br>20.Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.<br>21.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.<br>22.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде.<br>23.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности | | |

| | | |
|---|---|---|
| хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде.<br>24.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлаждённом и замороженном виде. | | |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4.1.Требования к минимальному материально - техническому обеспечению**

Реализация программы МДК предполагает наличие учебного кабинета **технологии кулинарно-кондитерского производства, учебного кулинарного цеха**.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;
– рабочее место преподавателя;
– комплект учебно-методической документации;
– наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения: компьютер, средства отображения информации (проектор, экран, монитор), лицензионное программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

**Оборудование учебного кулинарно-кондитерского цеха и рабочих мест цеха:**

| № | наименование технического средства | Соответствие требованиям ФГОС (ГОС) | Наличие |
|---|---|---|---|
| | | количество | |
| Кулинарный цех | | | |
| 1. | пароконвектомат XEVC-0711-ER UNOX | 1 | В наличии |
| 2. | микроволновая печь | 3 | В наличии |
| 3. | Расстоечный шкаф РПК-5 | 1 | В наличии |
| 4. | плиты электрические | 3 | В наличии |
| 5. | шкаф холодильный | 3 | В наличии |
| 6. | шкаф морозильный | 1 | В наличии |
| 7. | шкаф шоковой заморозки | 1 | В наличии |
| 8. | льдогенератор | 1 | отсутствует |
| 9. | тестораскаточная машина | 1 | отсутствует |
| 10. | планетарный миксер | 1 | В наличии |
| 11. | блендер-измельчитель | 3 | В наличии |
| 12. | мясорубка | 1 | В наличии |
| 13. | слайсер | 1 | В наличии |
| 14. | машина для вакуумной упаковки | 1 | В наличии |
| 15. | куттер | 1 | Отсутствует |
| 16. | овощерезка | 1 | В наличии |
| 17. | набор инструментов для карвинга | 10 | В наличии |
| 18. | машина посудомоечная | 1 | В наличии |
| 19. | стеллаж передвижной | 3 | В наличии |
| 20. | моечная ванна двухсекционная | 3 | В наличии |
| 21. | миксеры B-5H-5-220V Pyhl | 3 | В наличии |
| 22. | столы рабочие с полкой-решеткой | 5 | В наличии |
| 23. | шкаф жарочный двухсекционный ШЖЭ-2-01 | 3 | В наличии |

В учебном кулинарном цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., пепераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Щильман -3-е изд., М.: «Академия», 2020

Дополнительные источники:

1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2019г.
2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2019г.
3. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. пбразования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2021;
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2019

Интернет-ресурсы:

1. http://www.pitportal.ru/ - информационный портал "Весь общепит России" – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. http://supercook.ru - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.
4. http://supercook.ru/ - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

**3.3. Организация образовательного процесса**

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного курса предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, МДК 01.01.

Реализация программы МДК предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, а также наличия учебного кулинарного цеха, оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Реализация программы МДК обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или)

электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям. Завершается освоение междисциплинарного курса в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы МДК могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников реализующих программы учебной дисциплины должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии): наличия высшего профессионального образования, соответствующего профилю МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том в том числе в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, практический опыт | Методы оценки *(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)* | Критерии оценки |
|---|---|---|---|
| **Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика** | | | |
| ПК 02. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | *Знание:*<br>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;<br>рецептуры, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;<br>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов | ***Текущий контроль при проведении:***<br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования; | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.<br><br>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):<br>90 ÷ 100 «5» отлично<br>80 ÷ 89 «4» хорошо<br>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно<br>менее 70 «2» не удовлетворительно<br><br>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):<br>90 ÷ 100 «5» отлично<br>80 ÷ 89 «4» хорошо<br>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно<br>менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| | *Умения:*<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, | **Текущий контроль**:<br>- защита отчетов по практическим и лабораторным | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента | занятиям;<br><br>- наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических и лабораторных занятий.<br><br>**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде:<br>-тестирования.<br><br>***Итоговый контроль:***<br>- оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.<br>Точность оценки.<br>Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.<br><br>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):<br>90 ÷ 100 «5» отлично<br>80 ÷ 89 «4» хорошо<br>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно<br>менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| | *Практический опыт:*<br>обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;<br>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>ведения расчетов с потребителями | ***Текущий контроль:***<br>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики<br><br>***Промежуточная аттестация:***<br>- оценка отчетов по учебной и производственной практике<br><br>***Итоговый контроль:***<br>- оценка сформированности ПК и ОК на | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br><br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | демонстрационном экзамене | |
| ПК 03. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | *Знание:*<br>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;<br>рецептуры, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;<br>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов | ***Текущий контроль при проведении:***<br>-письменного/устного опроса;<br><br>-тестирования;<br><br>***Промежуточная аттестация***<br>в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:<br>-тестирования. | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.<br><br>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):<br>90 ÷ 100 «5» отлично<br>80 ÷ 89 «4» хорошо<br>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно<br>менее 70 «2» не удовлетворительно<br><br>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):<br>90 ÷ 100 «5» отлично<br>80 ÷ 89 «4» хорошо<br>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно<br>менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| | *Умения:*<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного | **Текущий контроль**:<br>- защита отчетов по практическим и лабораторным занятиям;<br><br>- наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических и лабораторных занятий.<br><br>**Промежуточная аттестация**<br>в форме дифференцированного зачета | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br><br>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.<br>Точность оценки.<br>Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.<br><br>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):<br>90 ÷ 100 «5» отлично<br>80 ÷ 89 «4» хорошо |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ассортимента | в виде:<br>-тестирования<br><br>***Итоговый контроль:***<br>- оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно<br>менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| | *Практический опыт:*<br>обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;<br>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>ведения расчетов с потребителями | ***Текущий контроль:***<br>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики<br><br>***Промежуточная аттестация:***<br>- оценка отчетов по учебной и производственной практике<br><br>***Итоговый контроль:***<br>- оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br><br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д. |
| ПК 04. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | *Знание:*<br>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;<br>рецептуры, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;<br>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении | ***Текущий контроль при проведении:***<br>-письменного/устного опроса;<br><br>-тестирование<br><br>***Промежуточная аттестация***<br>в форме дифференцированного зачета | Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов.<br><br>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):<br>90 ÷ 100 «5» отлично<br>80 ÷ 89 «4» хорошо<br>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно<br>менее 70 «2» не удовлетворительно |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | полуфабрикатов | по МДК в виде:<br>-тестирования. | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):<br>90 ÷ 100 «5» отлично<br>80 ÷ 89 «4» хорошо<br>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно<br>менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| | *Умения:*<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента | **Текущий контроль**:<br>- защита отчетов по практическим и лабораторным занятиям;<br><br>- наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических и лабораторных занятий.<br><br>**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде:<br>-тестирования.<br><br>***Итоговый контроль:***<br>- оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br><br>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.<br>Точность оценки.<br>Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.<br><br>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):<br>90 ÷ 100 «5» отлично<br>80 ÷ 89 «4» хорошо<br>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно<br>менее 70 «2» не удовлетворительно. |
| | *Практический опыт:*<br>обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;<br>приготовления, | ***Текущий контроль:***<br>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>ведения расчетов с потребителями | практики<br><br>***Промежуточная аттестация:***<br>- оценка отчетов по учебной и производственной практике<br><br>***Итоговый контроль:***<br>- оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д. |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | *Умения:*<br>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>составить план действия; определить необходимые ресурсы;<br>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | | |
| | *Знания:*<br>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | | |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | *Умения:*<br>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска | | |
| | *Знания:*<br>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации | | |
| ОК 03. Планировать и | *Умения:* | | |

| | |
|---|---|
| реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| | *Знания:*<br>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | *Умения:*<br>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| | *Знания:*<br>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | *Умения:*<br>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| | *Знания:*<br>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | *Умения:*<br>описывать значимость своей профессии |
| | *Знания:*<br>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, | *Умения:*<br>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
| | *Знания:* |

| | |
|---|---|
| эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | *Умения:*<br>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| | *Знания:*<br>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | *Умения:*<br>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| | *Знания:*<br>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402833

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 20.01.2025 по 20.01.2026