

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»



И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля: ПМ. 01 Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании
Методической комиссии преподавателей
дисциплин профессионального цикла
специальностей отделения Промышленное
рыболовство

Председатель МК
Обносов В.А.

Протокол от «29» мая 2019 г.

Разработано

на основе ФГОС СПО по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания, утвержденного
приказом Министерства образования и науки
РФ № 384 от 22 апреля 2014г.

Автор (составитель): Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения
промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева»
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензенты
внутренний: Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного
рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО
«МГТУ»

внешний: Горохова С. А., преподаватель ГАПОУ МО "Мурманский
строительный колледж имени Н.Е. Момота"

Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МО _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))**

Председатель МО _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МО _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МО _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на _____ / _____ учебный год.

(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)

Председатель МО _____ Ф.И.О.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

** - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП*

Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)

по профессиональному модулю ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. _____
2. _____
3. _____

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании

МО _____

наименование МО

от «____» _____ 201__ г., протокол № _____

Председатель МО

_____ Ф.И.О.

Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1 Область применения программы профессионального модуля.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного 31.05.2019 г.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

ПО1 организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов для сложных блюд;

ПО2 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО3 расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

ПО4 организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО5 подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО6 контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

У1 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для сложных блюд;

У2 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

У3 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У4 проводить расчеты по формулам;

У5 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

У6 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У7 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

знать:

31 общие требования к обработке овощей;

32 ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для приготовления сложных блюд;

33 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

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

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

36 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;

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

38 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

39 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

310 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

311 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

312 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

313 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

314 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

315 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

316 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

317 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

318 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Процесс изучения профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции направлен на формирование следующих компетенций (табл. 1).

Компетенции, формируемые профессиональным модулем ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1.

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	У1-У7. З1-З18. ПО1-ПО6.

	профессионального и личностного развития.	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У2-У7. 33, 34, 36-318. ПО2-ПО6.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У2-У7. 33-35, 39-315. ПО2-ПО6.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У2-У7. 33, 34, 37, 39-315. ПО2-ПО6.
ДПК 1.1	Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1, У4, У5. 31, 32, 34. ПО1.

2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

Виды учебной деятельности	Объем часов по формам обучения
	очная
Максимальная учебная нагрузка (всего):	255
Обязательная учебная нагрузка (всего)	170
в том числе:	
теоретические занятия (лекции, уроки)	110
лабораторные занятия	60
Самостоятельная работа (всего)	63
Консультации	22
Практика, (час.)	288
в том числе:	
учебная практика	72
производственная практика (по профилю специальности)	216
Всего с учетом практик	543
Промежуточная аттестация	экзамен (квалификационный) по ПМ

2.2. Тематический план профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по очной форме обучения

Таблица 3

Коды компетенций/компетентностей	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка, ч	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося		Консультации
			Всего	в том числе				Всего	в том числе индивидуальный проект	
				лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовая работа (проект)			
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		255	170	110		60		63		22
ОК 1 – 9, ДПК 1.1.	Раздел 1 Технологический процесс механической обработки овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них.	48	32	20	-	12	-	12	-	4
	Тема 1.1. Введение в технологию. Основные понятия и определения.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 1.2. Виды сырья, технологические свойства, общие требования к обработке овощей.	2	2	2	-	-	-	-	-	-
	Тема 1.3. Процесс технологической обработки картофеля. Рациональное использование отходов. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения.	2	2	2	-	-	-	-	-	-
	Тема 1.4. Технологический процесс	10	8	2	-	6	-	2	-	-

	обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, рациональное использование сырья.									
	Тема 1.5 Технологический процесс механической обработки капустных, луковых, томатных, тыквенных овощей.	10	8	2	-	6	-	2	-	-
	Тема 1.6. Технологический процесс обработки плодовых и десертных овощей.	2	2	2	-	-	-	-	-	-
	Тема 1.7 Технологический процесс обработки бобовых овощей и зелени.	2	2	2	-	-	-	-	-	-
	Тема 1.8 Технологический процесс обработки консервированных овощей.	2	2	2	-	-	-	-	-	-
	Тема 1.9 Технологический процесс обработки свежих и сушеных грибов.	6	2	2	-	-	-	2	-	2
	Тема 1.10 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке овощей, плодов и грибов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из овощей.	8	2	2	-	-	-	4	-	2
ОК 1 – 9, ПК 1.2.	Раздел 2 Технологический процесс механической обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них	60	40	22	-	18	-	12	-	8
	Тема 2.1. Сырьё, виды, характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд.	6	2	2	-	-	-	2	-	2

Тема 2.2. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки. Выбор различных способов и приёмы подготовки для сложных рыбных блюд.	10	8	2	-	6	-	2	-	-
Тема 2.3. Технологический процесс разделки рыбы для фарширования. Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для сложных блюд.	8	8	2	-	6	-	-	-	-
Тема 2.4. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.	8	4	4	-	-	-	4	-	-
Тема 2.5. Технологический процесс механической обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Расчёт массы рыбы для полуфабрикатов. Организация технологического процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы осетровых пород для сложных блюд.	4	2	2	-	-	-	-	-	2
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной рубленой, котлетной), для фарширования. Состав массы, нормы вложения продуктов. Варианты подбора пряностей и приправ.	12	8	2	-	6	-	2	-	2
Тема 2.7. Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов для сложных блюд, выпускаемых промышленностью. Требования, контроль качества и безопасности	2	2	2	-	-	-	-	-	-

	подготовленных полуфабрикатов.									
	Тема 2.8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы и полуфабрикатов из неё.	2	2	2	-	-	-	-	-	-
	Тема 2.9. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Основные критерии оценки качества.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 2.10. Правила оформления заказа на продукты со склада и определение их качества. Расчёт массы рыбы.	4	2	2	-	-	-	-	-	2
ОК 1 – 9, ПК 1.1.	Раздел 3 Технологический процесс механической обработки мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них	91	58	46	-	12	-	27	-	6
	Тема 3.1 Мясо: сырьё, виды, характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 3.2 Технологический процесс механической обработки мяса: обмывание и обсушивание, разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, нормы выхода.	2	2	2	-	-	-	-	-	-
	Тема 3.3 Разделка говяжьих туш. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент.	10	4	4	-	-	-	4	-	2
	Тема 3.4 Организация технологического процесса подготовки мяса для	2	2	2	-	-	-	-	-	-

сложных блюд.									
Тема 3.5 Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов.	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 3.6 Контроль качества и безопасности подготовленного мяса и субпродуктов.	6	2	2	-	-	-	4	-	
Тема 3.7 Технологический процесс разделки туш мелкого скота.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
Тема 3.8 Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Нормы выхода.	2	2	2	-	-	-		-	-
Тема 3.9 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	5	2	2	-	-	-	3	-	-
Тема 3.10 Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд.	2	2	2	-	-	-		-	-
Тема 3.11 Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд.	2	2	2	-	-	-		-	-
Тема 3.12 Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Расчет массы мяса для приготовления полуфабрикатов.	14	8	2	-	6	-	4	-	2
Тема 3.13 Контроль качества и безопасности подготовленного мяса и полуфабрикатов.	6	2	2	-	-	-	4	-	-
Тема 3.14 Правила охлаждения и замораживание подготовленных полуфабрикатов.	2	2	2	-	-	-		-	-

Тема 3.15 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба, с хлебом и другими наполнителями. Ассортимент.	10	8	2	-	6	-	2	-	-
Тема 3.16 Методы обработки и подготовки субпродуктов для приготовления сложных блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
Тема 3.17 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Его безопасное использование при подготовке мяса.	2	2	2	-	-	-		-	-
Тема 3.18 Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	2	2	2	-	-	-		-	-
Тема 3.19 Технология приготовления начинок для фарширования мясных полуфабрикатов.	2	2	2	-	-	-		-	-
Тема 3.20 Способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса.	4	2	2	-	-	-		-	2
Тема 3.21 Особенности обработки и использование поросят и мяса диких животных.	2	2	2	-	-	-		-	-
Тема 3.22 Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса ягнят, молочных поросят, диких животных для сложных блюд.	2	2	2	-	-	-		-	-

ОК 1 – 9, ПК 1.3.	Раздел 4 Технологический процесс механической обработки домашней птицы, дичи и кролика.	56	40	22	-	18	-	12	-	4
	Тема 4.1 Птица: сырьё, виды, характеристика сырья.	2	2	2	-	-	-	-	-	-
	Тема 4.2 Технологический процесс механической обработки птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени.	10	8	2	-	6	-	2	-	-
	Тема 4.3 Организация технологического процесса подготовки птицы, дичи и кролика, утиной и гусиной печени для сложных блюд.	4	4	4	-	-	-	-	-	-
	Тема 4.4 Методы обработки и подготовки птицы, дичи и кролика для приготовления сложных блюд.	4	2	2	-	-	-	2	-	-
	Тема 4.5 Расчет массы птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени для полуфабрикатов.	8	2	2	-	-	-	4	-	2
	Тема 4.6 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика целыми тушками.	2	2	2	-	-	-	-	-	-
	Тема 4.7 Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы, дичи и кролика.	2	2	2	-	-	-	-	-	-
	Тема 4.8 Ассортимент полуфабрикатов из филе птицы. Варианты подбора начинок, пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	8	8	2	-	6	-	-	-	-
	Тема 4.9	8	8	2	-	6	-	-	-	-

	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи и кролика.									
	Тема 4.10 Совместимость и взаимозаменяемость сырья при 2приготовлении рубленых масс. Режим хранения.	8	2	2	-	-	-	4	-	2
ОК 1 – 9, ПК 1.1-1.3, ДПК 1.1.	(УП) Учебная практика	72	-	-	-	-	-	-	-	-
ОК 1 – 9, ПК 1.1-1.3, ДПК 1.1.	(ПП) Производственная практика (по профилю специальности)	216	-	-	-	-	-	-	-	-
	Всего:	543	170	110	-	60	-	63	-	22

2.3. Содержание программы по профессиональному модулю ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по очной форме обучения.

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
		очная	
1	2	3	4
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		255	
Раздел 1 Технологический процесс механической обработки овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них.		48	
Тема 1.1. Введение в технологию. Основные понятия и определения.	Содержание учебного материала	2	
	Введение в технологию. Основные понятия и определения.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	1
	Основные понятия и определения	2	1
Тема 1.2 Виды сырья, технологические свойства, общие требования к обработке овощей.	Содержание учебного материала	2	
	Виды сырья, технологические свойства, общие требования к обработке овощей.	2	2
Тема 1.3 Процесс технологической обработки картофеля. Рациональное использование отходов. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения.	Содержание учебного материала	2	
	Процесс технологической обработки картофеля. Рациональное использование отходов. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения.	2	2
Тема 1.4 Технологический процесс обработки корнеплодов,	Содержание учебного материала	8	
	Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, рациональное использование сырья.	2	2
	Лабораторные работы:	6	3

приготовление полуфабрикатов, рациональное использование сырья.	Оценка качества овощей. Обработка картофеля и корнеплодов.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	2
	Способы использования ботвы свеклы и белых кореньев в приготовлении продукции общественного питания	2	2
Тема 1.5 Технологический процесс механической обработки капустных, луковых, томатных, тыквенных овощей.	Содержание учебного материала	8	
	Технологический процесс механической обработки капустных, луковых, томатных.	2	2
	Лабораторные работы:	6	3
	Оценка качества овощей. Обработка луковых, капустных, томатных и тыквенных овощей.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	2
	Технология обработки тыквенных овощей.	2	2
Тема 1.6 Технологический процесс обработки плодовых и десертных овощей.	Содержание учебного материала	2	
	Технологический процесс обработки плодовых и десертных овощей.	2	2
Тема 1.7 Технологический процесс обработки бобовых овощей и зелени.	Содержание учебного материала	2	
	Технологический процесс обработки бобовых овощей и зелени.	2	1
Тема 1.8 Технологический процесс обработки консервированных овощей.	Содержание учебного материала	2	
	Технологический процесс обработки консервированных овощей.	2	1
Тема 1.9 Технологический процесс обработки свежих и сушеных грибов.	Содержание учебного материала	2	
	Технологический процесс обработки свежих и сушеных грибов.	2	1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	1
	Технология обработки маслят и сыроежек.	2	1
Тема 1.10 Виды технологического оборудования и производственного	Содержание учебного материала	2	
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке овощей, плодов и грибов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из овощей.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	2

инвентаря и его безопасное использование при обработке овощей, плодов и грибов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из овощей.	Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Критерии оценки качества овощей.	4	2
Форма текущего контроля по разделу: текущая успеваемость			
Раздел 2 Технологический процесс механической обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них		60	
Тема 2.1. Сырьё, виды, характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд.	Содержание учебного материала	2	
	Сырьё, виды, характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	2
	Виды разделки рыбы, выпускаемой промышленностью.	2	2
Тема 2.2. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки. Выбор различных способов и приёмы подготовки для сложных рыбных блюд.	Содержание учебного материала	8	
	Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки. Выбор различных способов и приёмы подготовки для сложных рыбных блюд.	2	2
	Лабораторные работы:	6	3
	Обработка рыбы с костным скелетом и нерыбного водного сырья.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	2
	Подбор способов разделки рыбы для приготовления различных блюд.	2	2
Тема 2.3. Технологический процесс разделки	Содержание учебного материала	8	
	Технологический процесс разделки рыбы для фарширования. Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным	2	2

рыбы для фарширования. Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для сложных блюд.	скелетом для сложных блюд.		
	Лабораторные работы:	6	3
	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы.	6	3
Тема 2.4. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.	Содержание учебного материала	2	
	Особенности обработки некоторых видов рыб. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.	2	2
	Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	2
	Обработка и кулинарное использование морских водорослей.	4	2
Тема 2.5. Технологический процесс механической обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Расчёт массы рыбы для полуфабрикатов. Организация технологического процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы осетровых пород для сложных блюд.	Содержание учебного материала	2	
	Технологический процесс механической обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Расчёт массы рыбы для полуфабрикатов. Организация технологического процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы осетровых пород для сложных блюд.	2	2

Тема 2.6. Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной рубленой, котлетной), для фарширования. Состав массы, нормы вложения продуктов. Варианты подбора пряностей и приправ.	Содержание учебного материала	8	
	Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной рубленой, котлетной), для фарширования. Состав массы, нормы вложения продуктов. Варианты подбора пряностей и приправ.	2	2
	Лабораторные работы:	6	3
	Приготовление полуфабрикатов из рубленой рыбной массы.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	2
	Виды панировок для рыбных рубленых полуфабрикатов.	2	2
Тема 2.7. Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов для сложных блюд, выпускаемых промышленностью. Требования, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов для сложных блюд, выпускаемых промышленностью. Требования, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов.	2	2
Тема 2.8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы и полуфабрикатов из неё.	Содержание учебного материала	2	
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы и полуфабрикатов из неё.	2	2
Тема 2.9.	Содержание учебного материала	2	

Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Основные критерии оценки качества.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Основные критерии оценки качества.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	2
	Критерии оценки качества рыбных рубленых полуфабрикатов.	2	2
Тема 2.10. Правила оформления заказа на продукты со склада и определение их качества. Расчёт массы рыбы.	Содержание учебного материала	2	
	Правила оформления заказа на продукты со склада и определение их качества. Расчёт массы рыбы.	2	2
Форма текущего контроля по разделу: текущая успеваемость			
Раздел 3 Технологический процесс механической обработки мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них		91	
Тема 3.1 Мясо: сырьё, виды, характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса.	Содержание учебного материала	2	
	Мясо: сырьё, виды, характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	1
	Классификация мяса по термическому состоянию.	2	1
Тема 3.2 Технологический процесс механической обработки мяса: обмывание и обсушивание, разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, нормы выхода.	Содержание учебного материала	2	
	Технологический процесс механической обработки мяса: обмывание и обсушивание, разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, нормы выхода.	2	2
Тема 3.3 Разделка говяжьих туш. Технологическое	Содержание учебного материала	4	
	Разделка говяжьих туш.	2	2
	Классификация и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов.	2	2

использование крупнокусковых полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент.	Самостоятельная работа обучающегося:	4	2
	Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.	4	2
Тема 3.4 Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд.	Содержание учебного материала	2	
	Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд	2	2
Тема 3.5 Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	2	
	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов.	2	1
Тема 3.6 Контроль качества и безопасности подготовленного мяса и субпродуктов.	Содержание учебного материала	2	
	Контроль качества и безопасности подготовленного мяса и субпродуктов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	2
	Документация, нормирующая показатели качества и безопасности мясной продукции.	4	2
Тема 3.7 Технологический процесс разделки туш мелкого скота.	Содержание учебного материала	2	
	Технологический процесс разделки туш мелкого скота.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	2
	Виды крупнокусковых полуфабрикатов туш баранины, козлятины и телятины.	2	2
Тема 3.8 Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Нормы выхода.	Содержание учебного материала	2	
	Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Нормы выхода.	2	2
Тема 3.9 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	Содержание учебного материала	2	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	3	1
	Виды оборудования, применяемого при производстве полуфабрикатов из мяса.	3	1

Тема 3.10 Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд.	Содержание учебного материала	2	
	Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд.	2	1
Тема 3.11 Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд.	Содержание учебного материала	2	
	Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд.	2	2
Тема 3.12 Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Расчет массы мяса для приготовления полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	8	
	Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Расчет массы мяса для приготовления полуфабрикатов.	2	2
	Лабораторные работы:	6	3
	Оценка качества поступивших мяса и субпродуктов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	2
	Решение задач	4	2
Тема 3.13 Контроль качества и безопасности подготовленного мяса и полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	2	
	Контроль качества и безопасности подготовленного мяса и полуфабрикатов.	2	1
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	2
	Органолептическая оценка качества подготовленного мяса и полуфабрикатов	4	2
Тема 3.14 Правила охлаждения и замораживание подготовленных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	2	
	Правила охлаждения и замораживание подготовленных полуфабрикатов.	2	1
Тема 3.15 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба, с хлебом и	Содержание учебного материала	8	
	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба, с хлебом и другими наполнителями. Ассортимент.	2	2
	Лабораторные работы:	6	3
	Оценка качества поступившего сырья. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса из говядины и свинины	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	1

другими наполнителями. Ассортимент.	Классификация рубленых полуфабрикатов из мяса.	2	1
Тема 3.16 Методы обработки и подготовки субпродуктов для приготовления сложных блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	Содержание учебного материала	2	
	Методы обработки и подготовки субпродуктов для приготовления сложных блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	2
	Обработка костей.	2	2
Тема 3.17 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Его безопасное использование при подготовке мяса.	Содержание учебного материала	2	
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Его безопасное использование при подготовке мяса.	2	2
Тема 3.18 Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	Содержание учебного материала	2	
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	2	2
Тема 3.19 Технология приготовления начинок для фарширования мясных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	2	
	Технология приготовления начинок для фарширования мясных полуфабрикатов.	2	2
Тема 3.20 Способы расчёта	Содержание учебного материала	2	
	Способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в	2	2

количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса.	зависимости от массы мяса.		
Тема 3.21 Особенности обработки и использование поросят и мяса диких животных.	Содержание учебного материала	2	
	Особенности обработки и использование поросят и мяса диких животных.	2	2
Тема 3.22 Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса ягнят, молочных поросят, диких животных для сложных блюд.	Содержание учебного материала	2	
	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса ягнят, молочных поросят, диких животных для сложных блюд.	2	2
Раздел 4 Технологический процесс механической обработки домашней птицы, дичи и кролика.		56	
Тема 4.1 Птица: сырьё, виды, характеристика сырья.	Содержание учебного материала	2	
	Птица: сырьё, виды, характеристика сырья.	2	2
Тема 4.2 Технологический процесс механической обработки птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени.	Содержание учебного материала	8	
	Технологический процесс механической обработки птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени.	2	2
	Лабораторные работы:	6	3
	Оценка качества поступившей птицы, утиной и гусиной печени. Обработка птицы, утиной и гусиной печени, заправка тушек птицы разными способами.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	2
	Способы заправки дичи.	2	2
Тема 4.3 Организация технологического процесса подготовки птицы, дичи и	Содержание учебного материала	4	
	Организация технологического процесса подготовки птицы и дичи для сложных блюд.	2	2
	Организация технологического процесса подготовки кролика и утиной печени для сложных блюд.	2	2

кролика, утиной и гусиной печени для сложных блюд.	Самостоятельная работа обучающегося:	2	2
	Технологический процесс подготовки гусиной печени для сложных блюд.	2	2
Тема 4.4 Методы обработки и подготовки птицы, дичи и кролика для приготовления сложных блюд.	Содержание учебного материала	2	
	Методы обработки и подготовки птицы и дичи для приготовления сложных блюд.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	2
	Обработка кролика для приготовления сложных блюд.	2	2
Тема 4.5 Расчет массы птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени для полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	2	
	Расчет массы птицы, дичи, кролика, утиной и гусиной печени для полуфабрикатов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	3
	Решение задач.	4	3
Тема 4.6 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика целыми тушками.	Содержание учебного материала	2	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика целыми тушками.	2	1
Тема 4.7 Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы, дичи и кролика.	Содержание учебного материала	2	
	Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы, дичи и кролика.	2	2
Тема 4.8 Ассортимент полуфабрикатов из филе птицы. Варианты подбора начинок, пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для	Содержание учебного материала	8	
	Ассортимент полуфабрикатов из филе птицы. Варианты подбора начинок, пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	2	2
	Лабораторные работы:	6	3
	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.	6	3

сложных блюд.			
Тема 4.9	Содержание учебного материала	8	
Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи и кролика.	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи и кролика.	2	2
	Лабораторные работы:	6	3
	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы из птицы.	6	3
Тема 4.10	Содержание учебного материала	2	
Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленых масс. Режим хранения.	Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленых масс. Режим хранения.	2	1
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	2
	Режимы и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.	4	2
Форма промежуточной аттестации по ПМ.01 МДК.01.01:		экзамен	
Практика, в том числе:		288	
Учебная практика		72	
Производственная практика (по профилю специальности)		216	
Форма промежуточной аттестации по практике:		зачет	
Форма промежуточной аттестации по ПМ.01:		Квалификационный экзамен	
Всего:		543	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

2.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Методические указания к выполнению лабораторных работ для очной формы обучения.
2. Методические указания к выполнению самостоятельных работ для очной формы обучения.

2.5. Информационное обеспечение, необходимое для освоения ПМ (МДК):

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : [учеб.-метод. пособие] / В. И. Богушева. - Изд. 5-е. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. - 374, [1] с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-22945-3 : 335-00.
2. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. А. Домарецкий. - Москва : Форум, 2015. - 394 с. :
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>
4. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009,2016.
6. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2015;

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем		
Учебный год	Наименование ПО	Сведения о лицензии
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

2.6. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

Таблица 6

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	2	3
1	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Кабинет оснащен следующим оборудованием:- Основное учебное оборудование: Весы механические ВиТ РН – 6Ц13У – 2 шт.; Электрический самовар – 1 шт.; Блендер Marta МТ-1583 – 1 шт.; Механическая мясорубка – 1 шт.; Холодильник двухкамерный Атлант – 1 шт.; Кофемолка Moulinex А-843 – 1 шт.; Набор для приготовления фондю – 1 шт.; Учебные пособия;- Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: Аудиторная доска – 1 шт.; - Учебная мебель: шкаф – 5 шт.; столы ученические (двухместные) – 11 шт.; столы – 6 шт.; стулья – 23 шт.
2	Учебный кулинарный цех г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Цех оснащен следующим оборудованием: Столы производственные – 6 шт.; Электроплиты – 2 шт.; Раковины – 2 шт.; Электрическая мясорубка – 1 шт.; Миксеры – 2 шт.; Кухонный комбайн – 1 шт.; Весы электронные – 1 шт.; Пароварка – 1 шт.; Чайник электрический – 1 шт.; Холодильник бытовой Snaige – 1; Микроволновая печь – 1 шт.; Набор для приготовления фондю – 1 шт.; Фритюрница Karma Global EF-80 – 1 шт.
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов г. Мурманск, МГТУ, корпус Л, ул. Кирова, д. 1, каб. 5	Основное учебное оборудование: Видеопроектор BenQ МХ660 – 1 шт.; экран настенный механический DINCON DMV 240,180*240 см - 1 шт.; доска аудиторная – 1 шт. Учебная мебель: учебные столы - 15 шт.; стулья - 30 шт.; стол учителя - 1 шт.; стул учителя - 1 шт.

2.7. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, выполнения обучающимися индивидуальных заданий и др.

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.	- проявление серьезной мотивации к профессии; - стремление к приобретению новых профессиональных	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на

<p>будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>		<p>знаний и умений; - проявление сообразительности, аналитических способностей, системного мышления, эрудиции; - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы; - подготовка по основам профессиональных знаний</p>	<p>лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.</p>	<p>- способность осознавать цели деятельности и умение их пояснять; - способность и готовность выполнять деятельность по образцу; - организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения поставленных задач из известных, оценивать их эффективность и качество; - способность применять знания, умения и навыки на практике; - способность работать самостоятельно.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению полуфабрикатов на производственной практике.</p>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.</p>	<p>- умеет планировать, организовывать и контролировать свою деятельность; - оперативно реагирует на нестандартные ситуации; - способность адаптироваться к новым ситуациям; - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы;</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению полуфабрикатов на производственной практике.</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных</p>	<p>У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.</p>	<p>- обмен информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициям; - ориентирование в информационных потоках; - осознанное восприятие информации, распространяемой в СМИ;</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений</p>

задач, профессионального и личностного развития.		- способность к анализу информации, выделении главного, структурировании, представлении в доступной для других форме.	обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению полуфабрикатов на производственной практике.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.	- владение способами получения специальной информации; - стремление освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д.; - владение современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.); - владение информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет).	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению полуфабрикатов на производственной практике.
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.	- проявление навыков межличностного общения; - обладание способностью и готовностью к сотрудничеству; - умение слушать собеседников; - умение работать в группе, команде; - умение координировать коллективные действия работы группы; - умение организовывать деловое общение для максимальной пользы в выполнении работы.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению полуфабрикатов на производственной практике.
ОК 7 Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.	- проявление ответственности за выполняемую работу; - способность брать на себя ответственность за принятые решения и за работу членов команды (подчиненных).	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной

			деятельности, при выполнении работ по изготовлению полуфабрикатов на производственной практике.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.	<ul style="list-style-type: none"> - умение реализовывать в повседневной жизни полученные знания, умения и навыки; - наличие склонности к саморазвитию; - обладание способностью учиться; - умение работать самостоятельно; - способность воспринимать критику от других обучающихся; - способность критично относиться к своей работе; - обладание устойчивым стремлением к самосовершенствованию. 	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению полуфабрикатов на производственной практике.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-318. ПО1-ПО6.	<ul style="list-style-type: none"> - способность к поиску необычных, оригинальных идей выполнения решения; - умение отклоняться от традиционных схем мышления, готовность к инновациям; - способность принимать непопулярные решения, если этого требует ситуация. 	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению полуфабрикатов на производственной практике.
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У2-У7. 33, 34, 36-318. ПО2-ПО6.	<ul style="list-style-type: none"> - владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов; - способность организовать технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса; - владение методиками и навыками разделки туш и приготовления полуфабрикатов; - контролирование качества полуфабрикатов; - владение технологиями 	Текущий контроль в форме защиты лабораторных работ, зачета по учебной и производственной практике, экзамена по МДК 01.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю

		<p>охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение пользоваться оборудованием и инвентарем при приготовлении полуфабрикатов. 	ПМ.01.
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>У2-У7. 33-35, 39-315. ПО2-ПО6.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов; - способность организовать технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы; - владение методиками и навыками разделки рыбы; - контролирование качества полуфабрикатов; - владение технологиями охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы; - умение пользоваться оборудованием и инвентарем при приготовлении полуфабрикатов. 	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторных работ, зачета по учебной и производственной практике, экзамена по МДК 01.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.01.</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>У2-У7. 33, 34, 37, 39-315. ПО2-ПО6.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владения методиками и навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов; - способность организовать технологический процесс первичной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из птицы; - владение методиками и навыками разделки птицы; - контролирование качества полуфабрикатов; - владение технологиями охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы; - умение пользоваться оборудованием и инвентарем при приготовлении полуфабрикатов. 	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторных работ, зачета по учебной и производственной практике, экзамена по МДК 01.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.01.</p>
<p>ДПК 1.1 Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>У1, У4, У5. 31, 32, 34. ПО1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владение навыками организации технологического процесса первичной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей; - умение пользоваться оборудованием и инвентарем при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - знание ассортимента полуфабрикатов из овощей; - владение навыками нарезки 	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторных работ, зачета по учебной и производственной практике, экзамена по МДК 01.01, квалификационного экзамена по профессиональному</p>

		овощей различными формами.	му ПМ.01.	модулю
--	--	----------------------------	--------------	--------