

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»
Аграрно-экономический техникум**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**для специальности
среднего профессионального образования**

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по ППССЗ – 1 г.10 м.

Махачкала 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 43.01.09 повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный университет имени М.М.Джамбулатова» Аграрно-экономический техникум.

СОГЛАСОВАНО:



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК

Общепрофессиональных,
специальных дисциплин

"10" марта 2023 г., протокол № 7.



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А. Ашурбекова

(инициалы, фамилия)

Генеральный директор

ООО «Эскулап-М»


(подпись)

Т.И. Джалалова

(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»	
1.1	Область применения программы	4
1.2	Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы	
1.3	Цель и планируемые результаты освоения МДК	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	6
2.1	Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы	6
2.2	Содержание междисциплинарного курса	7
2.3	Тематическое планирование	18
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	24
3.1	Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса	24
3.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса	24
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	26
4.1	Показатели, методы контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса	26
4.2	Технологическая карта распределения рейтинговых баллов	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Поварское и кондитерское дело»

Данная программа учитывает возможность реализации учебного материала и создания специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Программа учитывает возможность реализации учебного материала в формате обучения с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения (ДОТ и ЭО).

Рабочая программа междисциплинарного курса может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по профессии: повар, кондитер при наличии основного общего образования.

1.2. Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы

Междисциплинарный курс МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» осваивается на 2 курсе в течение 1 и 2 семестра и является обязательной частью профессионального модуля ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности.

Междисциплинарный курс встраивается в структуру ОПОП как с точки зрения преемственности содержания, так и с точки зрения непрерывности процесса формирования общих и профессиональных компетенций обучающегося. Данный междисциплинарный курс формирует основу для последующего освоения МДК и практик: МДК 02.01. «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК 02.02. «Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», а так же учебных и производственных практик по профессиональным модулям: ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

1.3. Цель и планируемые результаты освоения междисциплинарного курса:

Код ОК, ПК, ЛРв	Умения	Знания
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.;	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

OK 06.; OK 07.; OK 08.; OK 09.; OK 10.; OK 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.		
---	--	--

	<p>сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции 	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p> <p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	128
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	122
в том числе:	
теоретическое обучение	62
практические занятия	60
консультации	2
Промежуточная аттестация экзамен	6

2.2. Содержание междисциплинарного курса

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Используемые современные образовательные технологии
1	2	3	4
Семестр 1			
Раздел 1			
Тема 2.1. «Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов»	Содержание учебного материала	8	
	1.Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. Ассортимент, основные характеристики традиционных, экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2	Лекция-визуализация
	2.Процесс обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из него. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки традиционных овощей, артишоков, спаржи, ревеня, фенхеля, побегов бамбука, корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и	2	Лекция- визуализация Заполнение таблицы Составление схемы

грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.		
3. Формы нарезки овощей и грибов, их кулинарное использование. Простые и сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	2	Таблица Лекция
4. Требования к качеству. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска полуфабрикатов из овощей и грибов на вынос, транспортирования. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2	Кейс -метод
Лабораторные работы:	4	
1.Организация и подготовка рабочих мест овощного цеха.	2	Баскет-метод
2. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из овощей и грибов.	2	Тестирование
Практические занятия:	6	
1. Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей и грибов.	2	Кластер
2. Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.	2	«Перевернутый класс»
3. Контроль хранения и расхода продуктов.	2	Расчеты

Семестр 2			
Тема 2.2. «Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья»	Содержание учебного материала	18	
	1. Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы. Товароведная характеристика рыбы. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.	2	Лекция- визуализация
	2. Характеристика механической кулинарной обработки рыбы. Механическая обработка сырья: размораживание, мойка, разделка. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.	2	Лекция- визуализация
	3. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой, осетровой и соленой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде. Обработка рыбы на порционные куски (кругляши), на филе (пластование). Виды филе. Особенности разделки бесчешуйчатой рыбы. Особенности	2	Лекция- визуализация Схема

обработка осетровой рыбы. Особенности обработки соленой рыбы. Вымачивание соленой рыбы.		
4. Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов из нерыбного сырья. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2	Лекция- визуализация
5. Характеристика механической кулинарной обработки нерыбного сырья. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	2	Лекция- визуализация Схема
6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы	2	Лекция Заполнение таблицы

обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного		
7. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы	2	Лекция- визуализация
8. Требования к качеству. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска полуфабрикатов из рыбы на вынос, транспортирования. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов	2	Лекция

обработки		
9. Требования к качеству. Подготовка к хранению полуфабрикатов из нерыбного сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	Лекция Заполнение таблицы
Лабораторные работы	6	
1. Организация и подготовка рабочих мест рыбного цеха	2	Геймификация
2. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья.	2	Мозговой штурм
3. Изучение правил упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности.	2	«Перевернутый класс»
Практические занятия:	14	
1. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья.	2	«Перевернутый класс» Заполнение таблицы
2. Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов	2	Разработка рецептуры блюда
3. Обработка рыбы.	2	Лекция- визуализация
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	2	Схема
5. Обработка нерыбного водного сырья	2	Лекция- визуализация
6. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	2	Схема Таблица

	7. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья.	2	Проблемная лекция
	Контрольные работы: не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа	1	
	1. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	1	Составление схемы
Тема 2.3. «Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы»	Содержание учебного материала	22	
	1. Общие требования к мясу. Характеристика механической кулинарной обработки мяса. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса по термическому состоянию и упитанности. Требования к качеству мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Правила и режимы размораживания	2	Учебная дискуссия
	2. Характеристика мяса диких животных. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования	2	«Перевернутый класс»
	3. Обработка мяса диких животных Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса	2	Лекция

диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки		
4. Приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования	2	Лекция –визуализация Заполнение таблицы
5. Обработка тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов	2	Лекция-визуализация Схема
6. Приготовление полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса	2	Лекция-визуализация Схема

(имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка		
7. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	2	Заполнение таблица Презентация
8. Подготовки пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	Аквариум
9. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Приготовление кнельной массы из птицы и	2	Схема Лекция

полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
10. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	2	Лекция Таблица
11. Упаковка и хранение полуфабрикатов из мяса. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2	Таблица Лекция
Лабораторные работы	2	
1 Органолептическая оценка качества и безопасности сырья и полуфабрикатов из мяса и птицы.	2	Тестирование
Практические занятия:	16	
1. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса.	2	ТТК Бракераж
2. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса.	2	ТТК Бракераж
3. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	2	ТТК Бракераж
4. Приготовление порционных полуфабрикатов	2	ТТК

	(стейков) из мраморного мяса.		Бракераж
	5. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы	2	ТТК Бракераж
	6. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	2	ТТК Бракераж
	7. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	2	ТТК Бракераж
	Контрольные работы: предусмотрена		
	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.	2	Контрольная работа
	Самостоятельная работа	4	
	1. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	2	
	2. Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса	2	
	Консультация:	2	
	1. Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	2	
	Дифференцированный зачет:	2	
Итого за 1 и 2 семестр		105	
Итого за уч.год		105	
Промежуточная аттестация	Рейтинговая оценка и дифференцированный зачет		

2.3. Тематическое планирование

№ п/п	Название разделов и тем	Количество часов								Результаты освоения	Формы текущего и рубежного контроля успеваемости / форма промежуточной аттестации
		Контактная работа						Самостоятельная работа			
		Всего	Лекции, уроки	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации	Иное	Курсовые работы, юферы	Иное		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1 семестр											
	Раздел 1										
	Тема 2.1 «Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов»	18	8	6	4	-	-			ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ЛРв 13	
1	Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов	2	2							ПК 1.1-1.4 ЛРв 9	
2	Процесс обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из него	2	2							ОК 09 ПК 1.1-1.4 ЛРв 13	Лабораторное занятие
3	Формы нарезки овощей и грибов, их кулинарное использование	2	2							ПК 1.1-1.4 ЛРв 13	...
4	Требования к качеству. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание),	2	2							ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ЛРв 15	

	порционирование (комплектование), упаковка для отпуска полуфабрикатов из овощей и грибов на вынос, транспортирования										
5	Организация и подготовка рабочих мест овощного цеха	2			2					ОК 01-07 ПК 1.1-1.4	Лабораторное занятие
6	Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из овощей и грибов	2			2					ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ЛРв 4	Лабораторное занятие
7	Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей и грибов	2		2						ОК 01-07 ПК 1.1-1.4	Практическое занятие
8	Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов	2		2						ОК 01-10 ПК 1.1-1.4	Практическое занятие
9	Контроль хранения и расхода продуктов	2		2						ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛР 15	Практическое занятие
	Тема 2.2 «Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья»	38	18	6	14					ПК 1.1-1.4 ЛРв 13	Практическое занятие
1	Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы	2	2							ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРв 13	...
2	Характеристика механической кулинарной обработки рыбы	2	2							ПК 1.1-1.4	...
3	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой, осетровой и соленой рыбы	2	2							ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРв 13	...
4	Характеристика сырья для	2	2							ОК 01-10	

	приготовления полуфабрикатов из нерыбного сырья								ПК 1.1-1.4 ЛРВ 9	
5	Характеристика механической кулинарной обработки нерыбного сырья	2	2						ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРВ 13	
6	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья.	2	2						ОК 01-10 ПК 1.1-1.4	
7	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы	2	2						ОК 01-10 ПК 1.1-1.4	
8	Требования к качеству. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска полуфабрикатов из рыбы на вынос, транспортирования	2	2						ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРВ 15	
9	Требования к качеству. Подготовка к хранению полуфабрикатов из нерыбного сырья	2	2						ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРВ 15	
10	Организация и подготовка рабочих мест рыбного цеха	2			2				ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРВ 4	Лабораторное занятие
11	Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья	2			2				ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРВ 4	Лабораторное занятие
12	Изучение правил упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности	2			2				ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРВ 13	Лабораторное занятие
13	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного	2		2					ОК 01-10 ПК 1.1-1.4	Практическое занятие

	сырья										
14	Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов	2		2						ПК 1.1-1.4 ЛРВ 4	Практическое занятие
12	Обработка рыбы	2		2						ПК 1.1-1.4 ЛРВ 13	Практическое занятие
13	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	2		2						ОК 10 ЛРВ 4	Практическое занятие
14	Обработка нерыбного водного сырья	2		2						ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРВ 13	Практическое занятие
15	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	2		2						ПК 6.1-6.	Практическое занятие
16	Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья	2		2						ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРВ 4, ЛРВ 13	Практическое занятие
	Тема 2.3 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы	42	22	2	16	2				ПК 1.1-1.4 ЛРВ 13	
1	Общие требования к мясу. Характеристика механической кулинарной обработки мяса	2	2							ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРВ 13	
2	Характеристика мяса диких животных	2	2							ОК 01-10 ПК 1.1-1.4	
3	Обработка мяса диких животных	2	2							ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРВ 13	
4	Приготовление полуфабрикатов из	2	2							ОК 01-10	

	мяса диких животных									ПК 1.1-1.4	
5	Обработка тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса	2	2							ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРв 13	
6	Приготовление полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят	2	2							ОК 01-10 ПК 1.1-1.4	
7	Классификация, основные характеристики пернатой птицы.	2	2							ОК 01-10 ПК 1.1-1.4	
8	Подготовки пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов	2	2							ОК 01-07 ЛРв 13	
9	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	2	2							ПК 1.1-1.4 ЛРв 9	
10	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса	2	2							ПК 1.1-1.4	
11	Упаковка и хранение полуфабрикатов из мяса	2	2							ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРв 15	
12	Органолептическая оценка качества и безопасности сырья и полуфабрикатов из мяса и птицы	2			2					ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРв 9	Тестирование
13	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса	2		2						ОК 01-10 ПК 1.1-1.4	Практическое занятие
14	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса	2		2						ОК 09 ПК 1.1-1.4 ЛРв 13	Практическое занятие

15	Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса	2		2					ПК 1.1-1.4	Практическое занятие
16	Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса	2		2					ОК 01-10 ПК 1.1-1.4	Практическое занятие
17	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы	2		2					ОК 09 ПК 1.1-1.4	Контрольная работа
18	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы	2		2					ОК 01-10 ПК 1.1-1.4	Практическое занятие
19	Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов)	2		2					ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРв 13	Практическое занятие
20	Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов)	2		2					ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРв 13	Практическое занятие
21	Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	2				2			ОК 01-10 ПК 1.1-1.4	
30	Дифференцированный зачет	2					2			
	Завершение 1 и 2 семестра									Рейтинг. оценка и диф. зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРОНОГО КУРСА

3.1. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

1. Реализация программы междисциплинарного курса требует наличия учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя.
- рабочие места для студентов,

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся с возможностью подключения к Internet;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- комплект обучающих видеофильмов;
- другое.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

3.2.1. Учебно-методическое обеспечение

а) Нормативно-правовые акты

1. Закон РФ от 07.02.2000 N 2300-1 (ред. от 22.12.2020) «О защите прав потребителей» // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». – Электрон. дан. – [Москва]. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ (дата обращения: 06.04.2021).

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 07.03.2000г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

б) Основная литература:

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647> (дата обращения: 06.06.2022).

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491498> (дата обращения: 06.06.2022).

3. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андонова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. — 256 с. (5 экз.)

4. Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания: учебник / О. В. Пасько; Н. В. Бураковская; О. В. Автюхова Москва: Академия, 2020.- 205 с

в) Дополнительная литература:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности "Поварское и кондитерское дело" / И. П. Самородова. - Москва: Академия, 2017. – 190 с. (5 экз.).

3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева. – 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. (4 экз.).

4. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – 256 с.

5. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с. – [8] с. цв.ил. (4 экз.).

6. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. – 3-е изд., стер. -: Издательский центр «Академия», 2019.-96 с. (4 экз.).

7. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – 4-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2019.-128 с. (2 экз.).

4.1.2. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. Операционные системы: Microsoft Windows 7, Microsoft Windows 10

2. Офисный пакет приложений: Microsoft Office

3. Электронно-библиотечная система (ЭБС) «ЮРАЙТ».

<https://urait.ru/library/spo?bqt%5B%5D=spo>

4. Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru>

5. Система управления обучением Moodle.

При необходимости рабочая программа междисциплинарного курса может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для обучения с применением дистанционных образовательных технологий. Для этого требуется заявление обучающегося (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

4.1 Показатели, формы и методы контроля и сценки результатов освоения междисциплинарного курса

Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий, контрольных и самостоятельных проверочных работ и др.

Результаты	Критерии оценки	Методы оценки
Результаты обучения:		
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; - соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий на зачете по МДК; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ПК 1.3. Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки 	

	<p>экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>- соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <p>- точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>- соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>- эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос</p>	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных 	

	<p>ингредиентов виду основного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы

	<p>источников нужных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
Личностные результаты воспитания:		
ЛРв4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	Оценочные листы, достижения студента, участие в мероприятиях техникума и региона
ЛРв7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;	Социально- психологическое тестирование, анкетирование, участие в мероприятиях
ЛРв9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде	Социально- психологическое тестирование, анкетирование, участие в

<p>жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>		мероприятиях
<p>ЛРв10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p>	<p>Рефлексия по результатам участия в ключевых мероприятиях, творческих проектах (в виде анкетирования, эссе); оценочные листы кураторов, членов жюри, участие в мероприятиях техникума и региона.</p>

4.2. Технологическая карта распределения рейтинговых баллов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

МДК 01.02 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
за ___ 1 и 2 ___ семестр 2021/2022 уч. года

№ п/п	Раздел (тема) / Вид контроля	Вид работы	Максимальная сумма по виду работы	Максимальная сумма баллов по разделу (теме)
Раздел 2.1 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов				
1.	Контроль хранения и расхода продуктов.	Практическое занятие	10	
Раздел 2.2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.				
2.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья	Практическое занятие	20	
Раздел 2.3 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы				
3.	Органолептическая оценка качества и безопасности сырья и полуфабрикатов из мяса и птицы	Тестирование	10	
4.	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.	Контрольная работа	20	
Рубежный контроль по 2 разделу дисциплины		Тестирование	10	
Личностное отношение к процессу обучения		Отсутствие пропусков	10	
Промежуточная аттестация			6	
Всего баллов за семестр				122

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номер раздела и название	Содержание изменения	Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменения