

**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

<b>1.</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»</b>	
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
<b>2.</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА</b>	6
2.1	Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы	6
2.2	Содержание междисциплинарного курса	7
2.3	Тематическое планирование	18
<b>3.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА</b>	24
3.1	Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса	24
3.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса	24
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА</b>	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:**

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

## 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
<b>Семестр 1</b>			
<b>Раздел 1</b>			
<b>Тема 2.1. «Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов»</b>	Содержание учебного материала	8	
	<b>1.Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.</b> 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
	<b>2.Процесс обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из него.</b> 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.		
<b>3. Формы нарезки овощей и грибов, их кулинарное использование.</b> Простые и сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	2	Таблица Лекция
<b>4. Требования к качеству. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска полуфабрикатов из овощей и грибов на вынос, транспортирования.</b> 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	
<b>1.Организация и подготовка рабочих мест овощного цеха.</b>	2	Баскет-метод
<b>2. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из овощей и грибов.</b>	2	Тестирование
Практические занятия:	6	
<b>1. Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей и грибов.</b>	2	Кластер
<b>2. Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.</b>	2	«Перевернутый класс»
<b>3. Контроль хранения и расхода продуктов.</b>	2	Расчеты

Семестр 2			
<b>Тема 2.2.</b> <b>«Обработка сырья и</b> <b>приготовление полуфабрикатов</b> <b>из рыбы и нерыбного водного</b> <b>сырья»</b>	Содержание учебного материала	18	
	<b>1. Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы.</b> 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
	<b>2. Характеристика механической кулинарной обработки рыбы.</b> 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
	<b>3. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой, осетровой и соленой рыбы.</b> 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.		
<b>4. Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов из нерыбного сырья.</b> 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
<b>5. Характеристика механической кулинарной обработки нерыбного сырья.</b> 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
<b>6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья.</b> 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		
<b>7. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</b> 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
<b>8. Требования к качеству. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска полуфабрикатов из рыбы на вынос, транспортирования.</b> 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		
<b>9. Требования к качеству. Подготовка к хранению полуфабрикатов из нерыбного сырья.</b> 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	
<b>1. Организация и подготовка рабочих мест рыбного цеха</b>	2	Геймификация
<b>2. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья.</b>	2	Мозговой штурм
<b>3. Изучение правил упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности.</b>	2	«Перевернутый класс»
Практические занятия:	14	
<b>1. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья.</b>	2	«Перевернутый класс» Заполнение таблицы
<b>2. Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов</b>	2	Разработка рецептуры блюда
<b>3. Обработка рыбы.</b>	2	Лекция- визуализация
<b>4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.</b>	2	Схема
<b>5. Обработка нерыбного водного сырья</b>	2	Лекция- визуализация
<b>6. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья</b>	2	Схема Таблица

	<b>7. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья.</b>	2	Проблемная лекция
	Контрольные работы: не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа	1	
	<b>1. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</b>	1	Составление схемы
<b>Тема 2.3.</b>  <b>«Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы»</b>	Содержание учебного материала	22	
	<b>1. Общие требования к мясу. Характеристика механической кулинарной обработки мяса.</b> 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
	<b>2. Характеристика мяса диких животных.</b> 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»
	<b>3. Обработка мяса диких животных</b> 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		
<b>4. Приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных.</b> 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
<b>5. Обработка тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.</b> 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
<b>6. Приготовление полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят.</b> 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		
<b>7. Классификация, основные характеристики пернатой птицы.</b> 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
<b>8. Подготовки пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов.</b> 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
<b>9. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.</b> Приготовление кнельной массы из птицы и	2	Схема Лекция



полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
<b>10. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса.</b> 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
<b>11. Упаковка и хранение полуфабрикатов из мяса.</b> Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2	Таблица Лекция
Лабораторные работы	2	
<b>1 Органолептическая оценка качества и безопасности сырья и полуфабрикатов из мяса и птицы.</b>	2	Тестирование
Практические занятия:	16	
<b>1. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса.</b>	2	ТТК Бракераж
<b>2. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса.</b>	2	ТТК Бракераж
<b>3. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.</b>	2	ТТК Бракераж
<b>4. Приготовление порционных полуфабрикатов</b>	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	
<b>Итого за 1 и 2 семестр</b>		<b>105</b>	
<b>Итого за уч.год</b>		<b>105</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	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

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

	<b>мяса диких животных</b>									ПК 1.1-1.4	
5	<b>Обработка тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса</b>	2	2							ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРв 13	
6	<b>Приготовление полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят</b>	2	2							ОК 01-10 ПК 1.1-1.4	
7	<b>Классификация, основные характеристики пернатой птицы.</b>	2	2							ОК 01-10 ПК 1.1-1.4	
8	<b>Подготовки пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов</b>	2	2							ОК 01-07 ЛРв 13	
9	<b>Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее</b>	2	2							ПК 1.1-1.4 ЛРв 9	
10	<b>Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса</b>	2	2							ПК 1.1-1.4	
11	<b>Упаковка и хранение полуфабрикатов из мяса</b>	2	2							ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРв 15	
12	<b>Органолептическая оценка качества и безопасности сырья и полуфабрикатов из мяса и птицы</b>	2			2					ОК 01-10 ПК 1.1-1.4 ЛРв 9	Тестирование
13	<b>Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса</b>	2		2						ОК 01-10 ПК 1.1-1.4	Практическое занятие
14	<b>Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса</b>	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/](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
<b>Результаты обучения:</b>		
<b>ПК 1.1</b> 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	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий для самостоятельной работы.  <b>Промежуточная аттестация:</b> 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"> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p><b>ПК 1.3.</b> 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"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>- 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);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов обработки</li> </ul>	

	<p>экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <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><b>ПК 1.4.</b> 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"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных</li> </ul>	

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

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

<b>ОК 07.</b> 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	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> 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	
<b>Личностные результаты воспитания:</b>		
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)
<b>Раздел 2.1 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов</b>				
1.	Контроль хранения и расхода продуктов.	Практическое занятие	10	
<b>Раздел 2.2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</b>				
2.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья	Практическое занятие	20	
<b>Раздел 2.3 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы</b>				
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	
<b>Рубежный контроль по 2 разделу дисциплины</b>		Тестирование	10	
<b>Личностное отношение к процессу обучения</b>		Отсутствие пропусков	10	
<b>Промежуточная аттестация</b>			6	
<b>Всего баллов за семестр</b>				<b>122</b>

### ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

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