

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

«25» _____ 05 _____ 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля**

**ПМ 01.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента»**

(наименование междисциплинарного курса)

Направление подготовки

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(код и наименование специальности)

43.00.00 «Сервис и туризм»

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(квалификация)

Разработчик

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

Еремина Т.А.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

Еремина Т.А.

(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	7
3. Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.....	23
4. Программа учебной практики УП 01.01.....	37
5. Программа производственной практики ПП 01.01.....	46
6. Оценочные материалы	

Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1. Цели и задачи профессионального модуля

Целями освоения профессионального модуля ПМ 01.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности:

-организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, 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 приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

3 Тематический план профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование междисциплинарного курса (курсов)	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч., лекции	Промежуточная аттестация	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ОК 3, 5, 6, 9, 10, 11 ПК 1.1, ПК 1.4	МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	92	80	30	50	8	4	-		
ОК 1,2,4, 7 ПК 1.2, ПК 1.3	МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	102	90	54	36	6	6	-		
	Экзамен по модулю	9				9				
	Всего по МДК	194	170	84	86	23	10	-	72	108
	Всего по ПМ:	383	170	84	86	23	10		72	108

Виды промежуточной аттестации по профессиональному модулю:

ПМ 01 – экзамен по модулю (4 семестр)

МДК 01.01. – экзамен (3 семестр),

МДК 01.02. – экзамен (4 семестр),

Учебная практика – дифференцированный зачет (4 семестр)

Производственная практика – дифференцированный зачет (4 семестр)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ КУРС**

**МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов»**

(наименование междисциплинарного курса)

Направление подготовки

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(код и наименование специальности)

43.00.00 «Сервис и туризм»

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(квалификация)

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

Целями освоения междисциплинарного курса МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.) (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, 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 приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты;

ассортимент, классификация, требования к качеству овощей;

рецептуры, методы обработки десертных овощей;

современные способы обработки сырья для приготовления полуфабрикатов

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

разрабатывать и адаптировать рецептуры с применением десертных овощей

использовать современные способы обработки сырья для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

№ П/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	Наименование индикатора достижения компетенции
1	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития Знания: Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
2	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы Знания: Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
3	ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности

		на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
4	ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
5	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
6	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
7	ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Умения: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Знания: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами Иметь практический опыт: Организации и проведении подготовок рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
8	ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Умения: рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Знания: правила составления заявок на продукты; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; Иметь практический опыт: Разработке ассортимента полуфабрикатов; Разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода

		полуфабрикатов; Контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов
--	--	--

3. Место междисциплинарного курса в структуре ОП СПО

Междисциплинарный курс относится к обязательной части профессионального цикла и изучается в 3 семестре 2 года обучения на базе основного общего образования; в 1 семестре 1 года на базе среднего общего образования.

4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		3
Общая трудоемкость междисциплинарного курса	92	92
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	80	80
Лекции	50	50
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	50	50
Практические занятия (ПЗ)	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	30	30
Консультации текущие	-	-
Вид аттестации (зачет/экзамен)	8 (экзамен)	8 (экзамен)
Самостоятельная работа обучающегося:	4	4
Подготовка рефератов	1	1
Подготовка отчетов по практическим занятиям.	1	1
Проработка материалов по конспекту лекции (подготовка к экзамену)	1	1
Подготовка к тестированию по разделам	1	1

5. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов междисциплинарного курса

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ак. час	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Характеристика сырья, классификация и ассортимент полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в	18	16

		ресторанном бизнесе Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента		
2	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	34	34
3	Технологический процесс обработки сырья для приготовления полуфабрикатов	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных	34	34

	<p>процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p>		
4	<i>Консультации текущие</i>		-
5	<i>Консультации перед экзаменом</i>		2
6	<i>Экзамен</i>		8

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Лекции, час	в форме практической подготовки	ПЗ, час	В форме практической подготовки	СРО, час
1	Характеристика сырья, классификация и ассортимент полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	14	12	2	2	1
2	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	16	16	16	16	1
3	Технологический процесс обработки сырья для приготовления полуфабрикатов	20	20	12	12	2
4	<i>Консультации текущие</i>			-		
5	<i>Консультации перед экзаменом</i>			2		
6	<i>Экзамен</i>			8		

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Характеристика сырья, классификация и ассортимент полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	*Основные понятия. Технологический цикл, процесс и технологические принципы производства кулинарной продукции	2
		*Характеристика овощей. Классификация, ассортимент полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2
		*Характеристика рыбы. Классификация, ассортимент полуфабрикатов из рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2
		*Характеристика нерыбного водного сырья. Классификация, ассортимент полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2
		*Технологическая характеристика сырья. Классификация, ассортимент полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2
		*Технологическая характеристика сырья. Классификация, ассортимент полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2
		*Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2
2	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	*Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции.	2
		*Технологические свойства сырья	2
		*Характеристика способов кулинарной обработки сырья	2
		*Нормативная и технологическая документация, регламентирующая выпуск кулинарной продукции	2
		*Контроль качества кулинарной продукции. Виды, методы оценки и показатели качества	2
		*Система управления безопасностью пищевых продуктов (ХАССП) в общественном питании	2
		*Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение,	2

		шоковая заморозка, вакуумирование, условия, температурный режим, сроки хранения	
		<i>*Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья</i>	2
3	Технологический процесс обработки сырья для приготовления полуфабрикатов	<i>*Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом</i>	2
		<i>*Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах</i>	2
		<i>*Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья из овощей (экзотических, редких видов) для кулинарной продукции</i>	2
		<i>*Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья из рыбы и нерыбного водного сырья (экзотических, редких видов) для кулинарной продукции</i>	2
		<i>*Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья из мяса и субпродуктов для кулинарной продукции</i>	2
		<i>*Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика, утиной, гусиной печени для кулинарной продукции</i>	2
		<i>*Требования к организации рабочих мест овощного цеха с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций</i>	2
		<i>*Требования к организации рабочих мест мясо-рыбного цеха с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций</i>	2
		<i>*Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.</i>	2
		<i>*Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья для приготовления полуфабрикатов (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</i>	2

*в форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика практических занятий	Трудоемкость, час
1	Характеристика сырья,	<i>*Разработка ассортимента</i>	2

	классификация и ассортимент полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<i>полуфабрикатов для разных типов предприятий</i>	
2	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	<i>*Решение ситуационных задач по определению количества отходов, количества порций изделий из овощного сырья с учетом сезонности</i>	2
		<i>*Решение ситуационных задач по определению веса брутто, веса нетто овощного сырья с учетом сезонности</i>	2
		<i>*Решение ситуационных задач по определению количества отходов, количества порций изделий из рыбного и нерыбного водного сырья</i>	2
		<i>*Решение ситуационных задач по определению веса брутто, веса нетто рыбного и нерыбного водного сырья</i>	2
		<i>*Решение ситуационных задач по определению количества отходов, количества порций изделий из мяса, мясных продуктов</i>	2
		<i>*Решение ситуационных задач по определению веса брутто, веса нетто из мяса, мясных продуктов</i>	2
		<i>*Решение ситуационных задач по определению количества отходов, количества порций домашней птицы, дичи изделий</i>	2
		<i>*Решение ситуационных задач по определению веса брутто, веса нетто из домашней птицы, дичи</i>	2
3	Технологический процесс обработки сырья для приготовления полуфабрикатов	<i>*Разработка рецептур на полуфабрикаты из овощей (экзотических, редких видов) для кулинарной продукции</i>	2
		<i>*Разработка рецептур на полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья (экзотических, редких видов) для кулинарной продукции</i>	2
		<i>*Разработка рецептур на полуфабрикаты из мяса и субпродуктов для кулинарной продукции</i>	2
		<i>*Разработка рецептур на полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика, утиной, гусиной печени для кулинарной продукции</i>	2
		<i>*Составление технологической документации на разрабатываемые полуфабрикаты (технологические карты)</i>	2
		<i>*Составление технологической документации на разрабатываемые полуфабрикаты (технологические схемы приготовления полуфабрикатов)</i>	2

*в форме практической подготовки

5.2.3 Лабораторный практикум

Не предусмотрен

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка к практическим занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	1
2	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	1
3	Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка к практическим занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	2

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

6.1 Основная литература

1. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник - М. : Академия, 2018.

2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М. : Юрайт, 2017. - 414 с.

3. Шатун, Л. Г. Повар: учебное пособие / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90668>

Периодические издания

Вопросы питания
Известия ВУЗов
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело /Воронеж. гос. ун-т. инж. технол.; сост. А.И. Шапкарина. – Воронеж: ВГУИТ, 2018 – 32 с.

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5. Методические указания для обучающихся по освоению междисциплинарного курса

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2022.

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении междисциплинарного курса используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – *n-p, ОС Windows, ОС ALT Linux.*

7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая

база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsuet.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

<p>Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)</p>	<p>Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –ХУ 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS К 73 Е– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>ПО нет</p>
<p>Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)</p>	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –ХУ 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS К 73 Е– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>ПО нет</p>
<p>Учебно- производственна я лаборатория при научно- учебно- производственно м центре технологий индустрии гостеприимства</p>	<p>Холодильная камера (3,16х3,16х2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMA GLOBAL J-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаир низк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризер EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMART DUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen</p>	<p>ПО нет</p>

	43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный Polair CM 105 S.	
--	--	--

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice
---	--	---------------------------------------

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

9. Занятия, проводимые в интерактивных формах обучения

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид занятий (лекции, практические)	Вид интерактивной формы обучения	Трудоемкость, час
1	Характеристика сырья, классификация и ассортимент полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	практические занятия	работа в малых группах	2
2	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	практическое занятие	работа в малых группах	20
3	Технологический процесс обработки сырья для приготовления полуфабрикатов	практическое занятие	работа в малых группах	8

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ КУРС**

МДК 01.02 «Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

(наименование междисциплинарного курса)

Направление подготовки

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(код и наименование специальности)

43.00.00 «Сервис и туризм»

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(квалификация)

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

Целями освоения междисциплинарного курса МДК 01.02 «Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.) (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, 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 приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты;

ассортимент, требования к качеству овощей, в том числе десертных овощей;

рецептуры, методы обработки овощей, в том числе десертных овощей;

ассортимент, требования к качеству нерыбного водного сырья;

рецептуры, методы обработки нерыбного водного сырья.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

разрабатывать ассортимент, рецептуры из овощей, в том числе десертных овощей;

разрабатывать ассортимент, рецептуры из нерыбного водного сырья;

оценивать качество нерыбного водного сырья.

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач</p>

			профессиональной деятельности.
2	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
3	ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
4	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
5	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Умения: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, 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; Знания: правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов Иметь практический опыт: подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле хранения и расхода продуктов
6	ПК 1.3	Проводить	Умения: виды, назначение, правила безопасной

	приготовление и эксплуатацию технологического оборудования, подготовку к производственного инвентаря, инструментов, реализации весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; полуфабрикатов для: блюд, кулинарных ассортимента, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; ассортимента сложного хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; 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
	Знания: правила составления заявок на продукты; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.
	Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов

3. Место междисциплинарного курса в структуре ОП СПО

Междисциплинарный курс относится к обязательной части профессионального цикла и изучается в 4 семестре 2 года обучения на базе основного общего образования; в 2 семестре 1 года на базе среднего общего образования.

4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		4
Общая трудоемкость междисциплинарного курса	102	102
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	90	90
Лекции	36	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	36	36
Лабораторные занятия (ЛЗ)	54	54
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	54	54
Консультации текущие	-	-
Вид аттестации (зачет/экзамен)	9	9 (экзамен)
Самостоятельная работа:	6	6
Подготовка рефератов	2	2
Подготовка отчетов по лабораторным занятиям.	2	2
Проработка материалов по конспекту лекции (подготовка к экзамену)	1	1

Подготовка к тестированию по разделам	1	2
---------------------------------------	---	---

5. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов междисциплинарного курса

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ак. час	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Ассортимент, основные характеристики 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.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки 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 грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.</p>	18	18
2	Обработка, подготовка экзотических и редких	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника,	32	32

<p>видов рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p> <p>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.</p> <p>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</p>		
--	--	--	--

		<p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p> <p>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.</p> <p>Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы 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.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>		
3	<p>Обработка, подготовка мяса и мясного сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из</p>	20	20

		<p>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.</p> <p>Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов</p> <p>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.</p> <p>Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного</p>	
--	--	--	--

		<p>мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p> <p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьих 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.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, пороссячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p>		
4	Обработка, подготовка с/х птицы, дичи и кролика, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	20	20

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	Лабораторные занятия,	СРО, час
------	---------------------------------	-------------	-----------------------	----------

п		час				
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	6	12	12	1
2	Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	14	14	18	18	2
3	Обработка, подготовка мяса и мясного сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8	8	12	12	2
4	Обработка, подготовка с/х птицы, дичи и кролика, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8	8	12	12	1
5	<i>Консультации текущие</i>	-				
6	<i>Консультации перед экзаменом</i>	2				
7	<i>Экзамен</i>	9				

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей.	2
		*Формы нарезки овощей и их кулинарного использования	2
		*Требования к качеству и условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	2
2	Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Обработка и использование рыбных отходов	2
		*Технологический процесс обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом	2
		*Технологический процесс обработки экзотических и редких видов рыбы	2
		*Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
		*Подготовка рыбы к фаршированию различными способами	2
		*Технологический процесс обработки нерыбного водного сырья и приготовление	2

		<u>полуфабрикатов</u>	
		*Требования к качеству и условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	2
3	Обработка, подготовка мяса и мясного сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*Технологический процесс обработки различных видов мясного сырья, туш диких животных. Обработка и использование субпродуктов и костей	2
		*Ассортимент и технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из различных видов мясного сырья	2
		*Ассортимент и технология приготовления мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из различных видов мясного сырья	2
		*Требования к качеству и условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	2
4	Обработка, подготовка с/х птицы, дичи и кролика, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*Технологический процесс обработки птицы, пернатой дичи и кролика. Обработка пищевых отходов. Подготовка тушки птицы и дичи к кулинарной обработки	2
		*Ассортимент и технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи, кролика для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
		*Ассортимент и технология приготовления рубленых полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы птицы, пернатой дичи, кролика для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
		*Требования к качеству и условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	2

*в форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия

Не предусмотрен

5.2.3 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость, час
1	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*Обработка и подготовка овощей, в том числе, экзотических и редких видов, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	6
		*Обработка и подготовка овощей для фарширования	6

2	Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*Обработка и подготовка рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	6
		*Обработка и подготовка рыбы для фарширования. Приготовление рубленых полуфабрикатов сложного ассортимента	6
		*Обработка и подготовка нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента	6
3	Обработка, подготовка мяса и мясного сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*Обработка и подготовка различных видов мясного сырья, приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов сложного ассортимента	6
		*Обработка и подготовка различных видов мясного сырья, приготовление мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов сложного ассортимента	6
4	Обработка, подготовка с/х птицы, дичи и кролика, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*Обработка и подготовка птицы, дичи и кролика, приготовление целой тушки и порционных полуфабрикатов сложного ассортимента	6
		*Обработка и подготовка птицы, дичи и кролика, приготовление мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов сложного ассортимента	6

*в форме практической подготовки

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка отчетов по лабораторным занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	1
2	Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	2
3	Обработка, подготовка мяса и мясного сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	2
4	Обработка, подготовка с/х птицы, дичи и кролика, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка отчетов по лабораторным занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	1

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

6.1 Основная литература

1. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник - М. : Академия, 2018.

2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М. : Юрайт, 2017. - 414 с.

3. Шатун, Л. Г. Повар: учебное пособие / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90668>

Периодические издания

Вопросы питания

Известия ВУЗов

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело /Воронеж. гос. ун-т. инж. технол.; сост. А.И. Шапкарина. – Воронеж: ВГУИТ, 2022 – 32 с.

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении междисциплинарного курса используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – *н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.*

7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

<p>Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)</p>	<p>Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS К 73 Е– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>ПО нет</p>
<p>Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)</p>	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS К 73 Е– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>ПО нет</p>

Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологий индустрии гостеприимства	Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMA GLOBAL J-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаир низк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризер EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMART DUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный Polair CM 105 S.	ПО нет
---	---	--------

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice
---	--	---------------------------------------

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

9. Занятия, проводимые в интерактивных формах обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид занятий (лекции, практические)	Вид интерактивной формы обучения	Трудоемкость, час
1	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Лабораторные занятия	работа в малых группах	6
2	Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Лабораторные занятия	работа в малых группах	18
3	Обработка, подготовка мяса и мясного сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Лабораторные занятия	работа в малых группах	12
4	Обработка, подготовка с/х птицы, дичи и кролика, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Лабораторные занятия	работа в малых группах	15

Рабочая программа практики

Учебная практика

Направление подготовки

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(код и наименование специальности)

43.00.00 «Сервис и туризм»

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(квалификация)

1. Цель и задачи учебной практики

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

-организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Целями освоения учебной практики является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Задачами освоения учебной практики являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Процесс прохождения практики направлен на формирование умений и приобретение практического опыта:

-разработка ассортимента полуфабрикатов;

-разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

3. Организация практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, в учебно-производственном центре образовательной организации.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ППСЗ, календарным графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики

4. Структура и содержание практики

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» МДК.01.01. МДК.01.02 УП01.01		72			
	Разработка ассортимента полуфабрикатов	18	ОК 1-ОК-11, ПК 1.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов	36	ОК 1-ОК-11, ПК 1.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	18	ОК 1-ОК-11, ПК 1.1	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

5. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики

5.1. Основная литература

1. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие. - Минск : РИПО, 2017. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=463616
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=486037

5.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с. http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT_222&183440813869&140#2/z

Периодические издания

Вопросы питания
 Известия ВУЗов
 Пищевая промышленность
 Ресторанные ведомости

Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы учебной практики [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2017. – 18 с. - [ЭИ].

6 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)	<p>Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	ПО нет
Учебный	Стол разделочный нерж. – 7 шт.	ПО нет

Кондитерский цех (ауд. 15)	<p>Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	
Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологий индустрии гостеприимства	<p>Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMA GLOBAL J-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаир низк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризер EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMART DUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный Polair CM 105 S.</p>	ПО нет

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	<p>Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия,</p>	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice
---	---	---------------------------------------

	схемы; Комплект учебной мебели.	
--	------------------------------------	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

Рабочая программа практики

Производственная практика (по профилю специальности)

Направление подготовки

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(код и наименование специальности)

43.00.00 «Сервис и туризм»

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(квалификация)

1 Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

-организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Целями освоения производственной практики (по профилю специальности) является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Задачами освоения производственной практики (по профилю специальности) являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Процесс прохождения практики направлен на приобретение практического опыта:

-подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

-упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

-контроль качества и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов;

-контроль хранения и расхода продуктов.

3 Организация практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями: ООО «Альтера» кафе «О'ешы!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия».

Производственная практика (по профилю специальности) проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОППССЗ, календарным графиком учебного процесса.

Практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

4. Структура и содержание практики

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к		108			
	подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности,	36	ОК 1-ОК-11, ПК 1.2	отчет о прохождении практики, дневник,	задания соответствующего видам работ по

реализации кулинарных полуфабрикатов» МДК.01.01. МДК.01.02 ПП 01.01	обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;			аттестационный лист, характеристика	ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	36	ОК 1-ОК-11, ПК 1.1-1.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	контроль качества и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов; контроль хранения и расхода продуктов.	36	ОК 1-ОК-11, ПК 1.1-1.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

5 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики.

5.1. Основная литература

1. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие. - Минск : РИПО, 2017. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=463616
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=486037
3. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/ Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.

5.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.

http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT_222&183440813869&140#2/z

Периодические издания

Вопросы питания

Известия ВУЗов

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы производственной практики (по профилю специальности) [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2017. – 36 с. - [ЭИ].

6 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
<i>«Российское образование» - федеральный портал</i>	https://www.edu.ru/
<i>Научная электронная библиотека</i>	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
<i>Национальная исследовательская компьютерная сеть России</i>	https://niks.su/
<i>Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»</i>	http://window.edu.ru/
<i>Электронная библиотека ВГУИТ</i>	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
<i>Сайт Министерства науки и высшего образования РФ</i>	https://minobrnauki.gov.ru/
<i>Портал открытого on-line образования</i>	https://npoed.ru/
<i>Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»</i>	https://education.vsuet.ru/

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется материально-техническая база соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности: ООО «Альтера» кафе «О'ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия».

Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим оборудованием и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

<p>Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)</p>	<p>Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.</p>	<p>ALT Linux Образование 9 + LibreOffice</p>
--	---	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

<p>Ресурсный центр</p>	<p>Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.</p>	<p>Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»</p>
------------------------	---	---

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
профессионального модуля
«ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента»**

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих компетенций:

№ П/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	Наименование индикатора достижения компетенции
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
2	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития Знания: Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
4	ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы Знания: Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
6	ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции,

		позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
8	ОК 9	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
9	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языке	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
10	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
11	ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Умения: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Знания: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами Иметь практический опыт: Организации и проведении подготовк рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

12	ПК 1.2	<p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Умения: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, 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;</p> <p>Знания: правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.</p> <p>Иметь практический опыт: подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле хранения и расхода продуктов</p>
13	ПК 1.3	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Умения: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; 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</p> <p>Знания: правила составления заявок на продукты; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.</p> <p>Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов</p>
14	ПК 1.4	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Умения: рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>Знания: правила составления заявок на продукты; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>Иметь практический опыт: Разработке ассортимента полуфабрикатов; Разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; Контроле качества и безопасности обработанного сырья и</p>

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, 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 приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

Содержание разделов профессионального модуля

МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»:

1. Характеристика сырья, классификация и ассортимент полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента

2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов

Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).

Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.

3. Технологический процесс обработки сырья для приготовления полуфабрикатов. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах

Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.

Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).

Содержание разделов профессионального модуля

МДК 01.02 «Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»:

1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Ассортимент, основные характеристики 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.

Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки 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 грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.

Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.

Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.

2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 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

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

Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.

Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.

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

Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.

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.

Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы 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.

Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.

3. Обработка, подготовка мяса и мясного сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 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 (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.

Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

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.

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.

Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов

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.

Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.

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.

Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.

4. Обработка, подготовка с/х птицы, дичи и кролика, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 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.

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.

Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы

Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Учебная практика УП 01.01:

- разработка ассортимента полуфабрикатов;
- разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

Производственная практика ПП 01.01:

- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроль качества и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроль хранения и расхода продуктов.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ П/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	Наименование индикатора достижения компетенции
1	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития Знания: Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
2	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы Знания: Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
3	ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности
4	ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
5	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
6	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
7	ПК 1.1	Организовывать	Умения: требования охраны труда, пожарной безопасности и

		<p>подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Знания: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Иметь практический опыт: Организации и проведении подготовок рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
8	ПК 1.4	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Умения: рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>Знания: правила составления заявок на продукты; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>Иметь практический опыт: Разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>Разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>Контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов</p>

2 Паспорт фонда оценочных средств по междисциплинарному курсу

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№ заданий	
1	Характеристика сырья, классификация и ассортимент полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 1.4	Тест	10, 13-17, 23-30, 32-41, 44-46, 48. 52,53, 57-61	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			Кейс-задания	1-40	Уровневая шкала
			Собеседование (экзамен)	2-8, 18, 36, 37	Уровневая шкала
			Реферат	9-12, 14, 16, 18-20	Уровневая шкала
2	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК1.1, ПК 1.4	Реферат	1, 4-7, 13,17	Уровневая шкала
			Тест	3-9, 11, 12, 22, 34, 35, 42, 47, 49-51, 54-56, 62, 65-68	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			Кейс-задания	1-40	Уровневая шкала
			Собеседование (экзамен)	1, 4, 9-14, 23, 28-30,33, 35, 38	Уровневая шкала
3	Технологический процесс обработки сырья для приготовления полуфабрикатов	ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 1.4	Тест	1, 2, 18-21, 31, 43, 63, 64, 69	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			Реферат	2,3,8,15	Уровневая шкала
			Кейс-задания	1-40	Уровневая шкала
			Собеседование (экзамен)	15-17, 19-27, 31, 32,34	Уровневая шкала

3 Оценочные средства для промежуточной аттестации

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной

программы

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по междисциплинарному курсу применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных лабораторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: контроль преподавателем выполнения лабораторной работы, тестовые задания проверки освоения материала, реферат, коллоквиум. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

К аттестации допускаются только обучающиеся, выполнившие весь лабораторный практикум, что связано с обеспечиваемой дисциплиной компетенцией. Обучающийся, не выполнивший лабораторный практикум, отрабатывает пропущенные работы.

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания или собеседования – на выбор обучающегося.

Каждый вариант теста включает 15 контрольных заданий, из них:

- 5 контрольных заданий на проверку знаний;
- 5 контрольных заданий на проверку умений;
- 5 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания)

Обобщенная группа компетенций: (ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 1.4)

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ задания	Тест (тестовое задание)
1	<p>Последовательность технологического процесса механической обработки овощей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Сортировка 2) Мойка 3) Приемка 4) Очистка 5) Нарезка <p>Ответ: 3,1,2,4,5</p>
2	<p>Последовательность обработки капустных овощей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Промывание 2) Удаление загрязненных листьев 3) Разрезание кочана на 4 части 4) Удаление кочерыжки <p>Ответ: 2,1,3,4</p>
3	<p>Про восстановление прочности, упругости подвявших клубне – корнеплодов при их замачивании в воде наблюдается явление:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Тургора 2) Плазмолиза 3) Набухания 4) Термомассопереноса
4	<p>В клетках овощей и плодов при консервировании протекает процесс:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Тургора 2) Плазмолиза 3) Набухания 4) Термомассопереноса
5	<p>Цель нарезки овощей – придание овощам необходимой формы и _____</p> <p>Ответ: размера</p>
6	<p>Для предохранения картофеля от потемнения применяют способ _____</p> <p>Ответ: сульфитация</p>
7	<p>Органолептические показатели качества – внешний вид, цвет, запах, вкус, _____.</p> <p>Ответ: консистенция</p>
8	<p>Срок хранения очищенного картофеля в воде:</p> <p>24 часа</p> <p>3 часа</p> <p>6 часов</p> <p>12 часов</p>
9	<p>При калибровке овощи подразделяют:</p> <p>По размерам</p> <p>По загрязнениям</p> <p>По видам</p>
10	<p>К белым кореньям относят:</p> <p>Морковь</p> <p>Пастернак</p> <p>Лук репчатый</p>
11	<p>Нормы отходов при очистке картофеля с 1 сентября до 31 октября:</p>

	35% 20% 25%
12	Количество отходов овощей зависит: От качества овощей От мойки От сезонности
13	К корнеплодам относятся следующие овощи: 1) Картофель 2) Редис 3) Свекла 4) Брюква
14	К плодовым овощам относятся: 1) Огурцы 2) Помидоры 3) Спаржа 4) Кабачки 5) Бочонки
15	К пищевым отходам рыбы относятся: 1) Жабры 2) Плавники 3) Кожа 4) Голова
16	Свежая рыба на предприятие общественного питания поступает: Соленая Охлажденная Живая Мороженая
17	К окуневым видам рыб относятся: Семга Окунь Ерш Судак
18	Последовательность разделки на порционные куски (кругляши): 1) Удаление плавников 2) Удаление внутренностей (через разрез на брюшке) 3) Удаление чешуи 4) Удаление головы 5) Удаление внутренностей (через отверстие, образовавшееся после отрезания головы) 6) Нарезка 7) Промывание Ответ: 3,4,1,5,7,6
19	Последовательность разделки рыбы с костным скелетом на чистое филе: 1) Пластование 2) Промывание 3) Удаление головы 4) Удаление плавников

	<p>5) Удаление позвоночника 6) Обсушивание 7) Потрошение 8) Удаление реберных костей 9) Срезание чистого филе</p> <p>Ответ: 3,4,7,2,6,1,8,9</p>
20	<p>Последовательность разделки рыбы с костным скелетом:</p> <p>1) Удаление головы 2) Удаление плавников 3) Снятие чешуи 4) Приготовление полуфабрикатов 5) Потрошение 6) Промывание</p> <p>Ответ: 3,1,2,5,6,4</p>
21	<p>Разделка рыбы (щуки) для фарширования:</p> <p>1. Удаление головы 2. Снятие чешуи 3. Снятие кожи «чулком» 4. Перерезание позвоночника 5. Отделение мякоти от кости 6. Подрезание мякоти у плавников 7. Надрезание кожи вокруг головы</p> <p>Ответ: 2,1,7,3,6,4,5</p>
22	<p>Если котлетная масса из рыбы не вязкая в нее добавляют:</p> <p>Сырое яйцо Вареную рыбу Хлеб</p>
23	<p>Порционные полуфабрикаты из говядины:</p> <p>Котлеты отбивные Бифштекс Филе Лангет</p>
24	<p>Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса:</p> <p>Бифштекс Бефстроганов Гуляш Азу</p>
25	<p>Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:</p> <p>Рагу Поджарка Гуляш Азу</p>
26	<p>Крупнокусковые полуфабрикаты для жарки из свинины:</p> <p>Буженина Свинина духовая Карбонат</p>
27	<p>Порционные полуфабрикаты из говядины для тушения:</p> <p>1) Ромштекс 2) Лангет 3) Говядина духовая</p>
28	<p>К котлетному мясу говядины относятся:</p> <p>Шейная часть</p>

	Грудинка Лопатка
29	Котлетное мясо говядины включает: Боковой и наружный кусок тазобедренной части Шейную часть Пашину Покромку туш 2-ой категории
30	Блюда из рубленого мяса с содержанием хлеба 25%: Тефтели Котлеты Зразы Биточки Шницель
31	Последовательность механической обработки мяса: 1) Зачистка от загрязнений и клейм 2) Размораживание 3) Обсушивание 4) Приемка 5) Обмывание теплой водой 6) Разделка туши на части, деление на отруба. 7) Жиловка 8) Обмывание холодной водой 9) Зачистка крупнокусковых полуфабрикатов 10) Обвалка Ответ: 4,2,1,5,8,3,6,10,7,9
32	Натуральные порционные полуфабрикаты из свинины и баранины: 1) Эскалоп 2) Антрекот 3) Шницель 4) Котлета отбивная 5) Шашлык по - карски
33	Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины для тушения массой 20-30 г.: 1) Бефстроганов 2) Поджарка 3) Шашлык 4) Азу 5) Гуляш
34	Вода при закладке мяса для варки для вторых блюд должна быть _____ Ответ: горячая
35	Мясо размораживают: 1) В воде 2) В специальных камерах 3) На воздухе
36	В результате обвалки бараньей туши получают следующие полуфабрикаты: 1) Корейку 2) Лопаточную часть 3) Тазобедренную часть (окорок) 4) Вырезку
37	Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины для жарки нарезаются из: 1) Лопатки 2) Толстого края

	<p>3) Бокового куска тазобедренной части</p> <p>4) Вырезки</p> <p>5) Верхнего куска тазобедренной части</p>
38	<p>Из котлетной массы получают следующие полуфабрикаты:</p> <p>1) Шницель рубленый</p> <p>2) Бифштекс рубленый</p> <p>3) Фрикадельки для супа</p> <p>4) Рулет рубленый</p> <p>5) Тефтели</p>
39	<p>При разделке передней четвертины получают отруба:</p> <p>1) Поясничный</p> <p>2) Лопаточный</p> <p>3) Шейный</p> <p>4) Спино - реберная часть</p> <p>5) Спинно-грудной</p>
40	<p>Натуральные порционные полуфабрикаты из говядины:</p> <p>1) Филе</p> <p>2) Лангет</p> <p>3) Антрекот</p> <p>4) Эскалоп</p> <p>5) Зразы отбивные</p>
41	<p>Полуфабрикаты, получаемые из говяжьей вырезки:</p> <p>1) Бифштекс</p> <p>2) Гуляш</p> <p>3) Бефстроганов</p> <p>4) Антрекот</p> <p>5) Плов</p> <p>6) Филе</p> <p>7) Лангет</p> <p>8) Шашлык</p>
42	<p>Последовательность разделки туши свинины:</p> <p>1) Отделение лопатки</p> <p>2) Вырезку</p> <p>3) Отделение тазобедренной части</p> <p>4) Корейку</p> <p>5) Грудинку</p> <p>6) Срезание шпика</p> <p>Ответ: 6,1,5,4,3</p>
43	<p>Последовательность приготовления натурально-рубленой массы из говядины:</p> <p>1) Нарезка на куски сала-сырца</p> <p>2) Вводят молоко или воду</p> <p>3) Выбивают</p> <p>4) Мясо 3 сорта нарезают на куски</p> <p>5) Солят, перчат</p> <p>6) Перемешивают</p> <p>7) Измельчают на мясорубке</p> <p>Ответ: 4,1,7,2,5,6,3</p>
44	<p>Для приготовления полуфабриката шницеля используется:</p> <p>1.Окорок</p> <p>2.Лопатка</p> <p>3.Тонкий край</p>

	4.Верхний кусок тазобедренной части
45	Порционные полуфабрикаты из говядины для тушения: 1.Антрекот 2.Ромштекс 3.Зразы отбивные 4.Мясо духовое 5.Мясо тушеное
46	Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины для жарения: 1. Ростбиф 2. Мясо шпигованное 3.Мясо духовое 4.Лангет 5.Вырезка
47	Белок, придающий сырому мясу красный цвет: 1.Эластин 2.Миоглобин 3.Миозин
48	Для приготовления кнельной массы из мяса используются: 1.Боковой и наружный кусок 2.Лопаточную часть 3.Шейную часть
49	Последовательность приготовления кнельной массы из мяса: 1) Добавляют замоченный в молоке хлеб 2) Мясо пропускают через мясорубку 3) Протирают 4) Добавляют яичный белок 5) Дважды пропускают через мясорубку 6) Постепенно добавляют молоко, сливки 7) Солят. Ответ: 2,1,5,3,4,6,7
50	Последовательность кулинарной обработки птицы: 1) Удаление головы 2) Обсушивание 3) Приготовление полуфабрикатов 4) Удаление шеи, ног 5) Потрошение 6) Опаливание 7) Размораживание 8) Промывание Ответ: 7,6,1,4,5,8,2,3
51	Виды заправки сельскохозяйственной птицы: 1) «Муфточкой» 2) «В кармашек» 3) «В одну нитку» 4) «В две нитки»
52	Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы? а)котлеты «по-киевски»; б)шницель «по-столичному»; в)котлеты «Пожарские».
53	Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия? а) I и II категории; в) обезжиренная;

	г) все ответы верны.
54	Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют: а) в «сапожок»; б) в «мешочек»; в) клювиком; г) в «кармашек».
55	Для удаления оставшихся перьев на птице применяют: а) оттаивание; б) опаливание; в) ошпаривание; г) обдирание.
56	С какой целью перед тепловой обработкой птицу формуют? а) для придания компактной формы; б) для ускорения процесса ТО; в) для удобства нарезки на порционные куски; г) все ответы верны.
57	Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы? а) котлеты «по-киевски»; б) биточки; в) котлеты «Пожарские»; г) плов.
58	Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов? а) ножки; б) крылышки; в) грудки; г) шеи.
59	Из какой части курицы приготавливают котлеты «по-киевски»? а) из курных ножек; б) из филе птицы; в) из котлетной массы; г) из крыльев.
60	Какая панировка используется для котлеты из куриного филе? а) сухари; б) хлебная соломка; в) белая панировка; г) красная панировка.
61	В каком виде на предприятия общественного питания поступает с/х птица? а) тощая; б) не ощипанная; в) упитанная; г) потрошённая.
62	Каким образом заправляют мелкую дичь перед жареньем? а) ножка в ножку; б) в «кармашек»; в) в одну нитку; г) в две нитки.
63	В чём панируют шницель «по - столичному»? а) в белой панировке; б) в панировке из хлеба, нарезанного солодкой; в) в красной панировке; г) в муке.

64	Из какой части птицы готовят котлеты «Пожарские»? а) из котлетной массы; б) из филе птицы; в) из куриных ножек; г) из желудков.
65	Срок хранения обработанных тушек с/х птицы не должна превышать: а) 12 часов; б) 24 часа; в) 36 часов; г) 48 часов.
66	Срок хранения панированных котлет из с/х птицы не должна превышать: а) 12 часов; б) 24 часа; в) 36 часов; г) 48 часов.
67	Срок хранения рубленых изделий из с/х птицы не должна превышать: а) 12 часов; б) 24 часа; в) 36 часов; г) 48 часов.
68	В каком цехе производят механическую обработку с/х птицы? а) мясной; б) рыбный; в) коренной; г) птицегольевой
69	Как правильно размораживать птицу? а) на воздухе; б) в воде; в) комбинированным способом; г) все ответы верны.

3.5 Темы рефератов

3.5.1 Обобщенная группа компетенций (ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 1.4)

№ задания	Формулировка вопроса
1	Безопасность сырья для производства кулинарной продукции
2	Рациональное использование сырья для производства полуфабрикатов
3	Ресурсосберегающие технологии при производстве полуфабрикатов
4	Процессы, происходящие при механической кулинарной обработке и их сущность
5	Механическое оборудование используемое для производства полуфабрикатов
6	Требования к контролю качества сырья при производстве полуфабрикатов
7	Измерительное оборудование и инвентарь используемое для производства полуфабрикатов
8	Правила дефростации замороженного мяса
9	Экзотические овощи и плоды, способы их кулинарной обработки
10	Современные представления о строении клеточных стенок и их структурных элементов.
11	Ассортимент и особенности централизованного производства полуфабрикатов из овощей
12	Технологическая характеристика овощей и плодов, выращиваемых в России
13	Особенности строения мышечной ткани рыбы
14	Нерыбное водное сырье растительного происхождения
15	Использование пищевых рыбных отходов
16	Технологическая характеристика субпродуктов, классификация и виды
17	Новые способы интенсификации технологических процессов обработки мяса

18	Ассортимент и особенности обработки пернатой дичи
19	Технологическая характеристика сельскохозяйственной птицы.
20	Классификация полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.

3.2. Кейс-задания

3.2.1. Шифр и наименование компетенции

Обобщенная группа компетенций (ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 1.4)

№ задания	Формулировка вопроса
1	<p>Определить количество отходов при обработке 18 кг охлажденной говяжьей печени.</p> <p>Решение: Из табл. 18 находим, что отходы при обработке охлажденной говяжьей печени составляют 7%. Определяем количество отходов:</p> $\text{От} \quad \frac{18 \cdot 7}{100} = 1,26 \text{ (кг)}.$
2	<p>Определить количество отходов при обработке 110 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью.</p> <p>Решение. Масса Б = 110 кг.</p> <p>По табл. 12 Сборника рецептур количество отходов при холодной обработке свинины составляет</p> $11,5 + 0,6 + 0,5 + 0,2 + 0,1 = 12,9\%.$ <p>Количество отходов и потерь равно</p> $\text{Хот} = \frac{110 \cdot 12,9}{100} = 14,19 \text{ (кг)}$ <p>Ответ: 14,2 кг — отходы и потери.</p>
3	<p>Определите выход котлетного мяса, если на предприятие поступила полутуша говядины II категории массой 90 кг.</p> <p>Решение. Масса Б = 90 кг.</p> <p>По табл. 12 определяем выход котлетного мяса 41,1%. Определяем выход требуемой части туши, в данном случае котлетного мяса:</p> $\text{Х ч.т.} = \frac{90 \cdot 41,1}{100} = 36,99 \text{ (кг)}.$ <p>Ответ: выход котлетного мяса 36,99 кг.</p>
4	<p>Какое количество мякоти получится при разделке 50 кг баранины I категории? Корейка и грудинка используется с костью.</p> <p>Решение. Масса Б - 50 кг.</p> <p>По табл.12 выход мякоти баранины при использовании корейки и грудинки с костью составляет 73,6% + 1,4% = 75%, где 1,4 % — почки и жир.</p> $\text{Хч.т.} = \frac{50 \cdot 75}{100} = 37,5 \text{ (кг)}$ <p>Ответ Масса мякоти 37,5 (кг)</p>
5	<p>Определить выход нетто печени говяжьей при поступлении 20 кг брутто мороженой. Сколько потребуется печени охлажденной, чтобы заменить такое же количество мороженой?</p> <p>Решение: Масса брутто печени мороженой говяжьей = 20 кг. По табл. 12 находим</p>

	<p>процент отходов при холодной обработке печени говяжьей мороженой:</p> $H = \frac{20 \cdot (100 - 17)}{100} = \frac{20 \cdot 83}{100} = 16,6 \text{ (кг)}$ <p>По этой же таблице находим потери при холодной обработке охлажденной говяжьей печени – 7%.</p> <p>Определяем эквивалентную массу брутто печени охлажденной</p> $B = \frac{H \cdot 100}{100 - X_{от}} = \frac{16,6 \cdot 100}{100 - 7} = 17,5 \text{ (кг)}$ <p>Ответ: 16,6 кг печени говяжьей мороженой, 17,5 кг печени говяжьей охлажденной.</p>
6	<p>Определить выход котлетной массы из 80 кг говядины I категории (полутуша).</p> <p>Решение: Масса брутто говядины I категории 80 кг. По табл. 18 Сборника рецептур находим выход котлетного мяса 40,3 %. Определяем массу (нетто) мякоти:</p> $H = \frac{80 \cdot 40,3}{100} = 32,24 \text{ (кг)}$ <p>По рецептуре находим количество котлетной массы при использовании 74 г нетто мяса (74 + 18 + 24) = 116 (г).</p> <p>Составляем соотношение и определяем массу котлетной массы:</p> $\begin{array}{l} 74 \text{ г} — 116 \text{ г}, \\ 32,24 \text{ кг} — x, \end{array}$ $X = \frac{32,24 \cdot 116}{74} = 50,5 \text{ (кг)}$
7	<p>Определить массу нетто мяса, если на производство поступило 185 кг говядины 1-ой категории.</p> <p>Решение. Из табл.12 находим, что выход мякоти у говядины 1-ой категории составляет 73,6%. Определяем массу нетто мяса:</p> $\frac{185 \cdot 73,6}{100} = 136,16 \text{ (кг)}.$
8	<p>Сколько надо взять мороженных свиных почек, чтобы получить 15,5 кг жаренных?</p> <p>Решение: пользуясь табл. 18, находим, что из 202 г (колонка 3) мороженных свиных почек получается 100 г (колонка 7) жареных, следовательно:</p> $\begin{array}{l} \text{из } 202 \text{ г} \text{ получается } 100 \text{ г} \\ \text{из } x \text{ г} \quad \quad \quad \leftarrow \quad 15500 \text{ г} \end{array}$ $X = \frac{202 \cdot 15500}{100} = 31,31 \text{ (кг)}.$
9	<p>Найдите массу брутто говядины II категории для приготовления фарша (нетто) в количестве 30 кг.</p> <p>Решение: Масса нетто 30 кг. Среднетушевые отходы говядины II категории составляют 29,5%.</p> <p>Определяем массу брутто:</p> $B = \frac{30 \cdot 100}{100 - 29,5} = \frac{30 \cdot 100}{70,5} = 42,5 \text{ (кг)}$

10	<p>Найдите массу брутто говядины I и II категории для приготовления 100 порций Ромштексов натуральных по 2-ой колонке Сборника рецептов.</p> <p>Решение: По Сборнику рецептов находим Ромштекс натуральный. Заложка говядины I категории брутто на 1 порцию 147 г., нетто 108 г</p> <p>Общая масса брутто на 100 порций составит 14,7 кг для I категории.</p> <p>Для II категории масса брутто составит 153 г на 1 порцию, при выходе нетто 108 г (табл. 15 Сборника рецептов).</p> <p>Таким образом из 100 порций заложка брутто будет 15,3 кг для говядины II категории. Масса полуфабриката 123 г., готового ромштекса 90 г.</p>								
11	<p>Определить количество порций антрекотов из туши говядины категории массой 200 кг в ресторане 1-го разряда.</p> <p>Решение. Масса брутто говядины 200 кг. По 1-й колонке Сборника рецептов Антрекот находим массу нетто 1 порции Антрекота 159 г. Антрекот готовят из толстого и тонкого краев. Определим массу нетто мяса из туши 200 кг</p> $\text{Хч.т.} = \frac{Б В}{100} = \frac{200 \cdot 3,3}{100} = 6,6 \text{ (кг)}$ <p>Определяем количество порций Антрекотов: $6600 : 159 = 41$ (порция).</p> <p>Ответ: Из туши говядины массой 200 кг можно приготовить 41 порцию Антрекотов с выходом готового изделия 100 г.</p>								
12	<p>Определить количество порций Шницеля натурального отбивного из окорока жирной свинины. Масса туши 140 кг. Блюдо готовят по 2-й колонке Сборника рецептов.</p> <p>Решение Масса брутто Б = 140 кг. По табл. 12 находим выход окорока (нетто) из туши жирной свинины 14%.</p> <p>Определяем массу нетто:</p> $\text{Хч.т.} = \frac{140 \cdot 14}{100} = 19,6 \text{ (кг)}.$ <p>По рецептуре Сборника рецептов Шницель натуральный определяем по колонке 2 массу нетто Шницеля на 1 порцию — 108 г. Определяем количество порций: $19\ 600 : 108 = 181$ (порция).</p> <p>Ответ: Из туши жирной свинины можно приготовить 181 порцию Шницеля натурального отбивного с выходом полуфабриката 123 г, жареного шницеля 90 г.</p>								
13	<p>Определить количество порций гуляша из 157 кг говядины 2-ой категории, учитывая кулинарное назначение частей туши. Гуляш готовится в кафе.</p> <p>Решение. Пользуясь табл. 10 находим. Что гуляш нарезают из лопаточной и подлопаточной частей, мякоти грудинки. Табл.12 определяем выход этих частей в процентах:</p> <table data-bbox="371 1659 837 1805"> <tr> <td>Лопаточная часть</td> <td>(2,2+2,6) =4,8</td> </tr> <tr> <td>Подлопаточная часть</td> <td>1,7</td> </tr> <tr> <td>Грудинка (мякоть)</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>Итого</td> <td>9,0%</td> </tr> </table> <p>Определяем вес этих частей от общего количества мяса:</p> $\frac{157 \cdot 9}{100} = 14,13 \text{ (кг)}.$ <p>По табл.15 находим, что масса нетто для гуляша составляет 119 г. Определяем, сколько порций гуляша можно приготовить из 14,13 кг мяса: $14130 : 119 = 119$ (порций).</p>	Лопаточная часть	(2,2+2,6) =4,8	Подлопаточная часть	1,7	Грудинка (мякоть)	2,5	Итого	9,0%
Лопаточная часть	(2,2+2,6) =4,8								
Подлопаточная часть	1,7								
Грудинка (мякоть)	2,5								
Итого	9,0%								

14	<p>Сколько говядины 2-ой категории надо взять для приготовления 30 порций блюда «мясо отварное» (по 2-ой колонке сборника рецептов)?</p> <p>Решение: Выход готового продукта одну порцию составляет 75 г. Из табл. 15 находим, что говядина 2-ой категории для выхода 75 г нужно взять 172 г (колонка 4), а для 30 порций:</p> $172 \cdot 30 = 5160 \text{ (г)}.$
15	<p>Сколько порций котлет получится из 15 кг котлетной массы (по 20ой колонке сборника рецептов)?</p> <p>Решение. Из рецептуры 658 находим, что полуфабриката – 93 г. в состав полуфабриката, кроме котлетной массы, входят сухари – 8 г, значит, на одну порцию котлетной массы идёт:</p> $93 \text{ г} - 8 \text{ г} = 85 \text{ г}.$ <p>Из 15 кг котлетной массы получится:</p> $15000 \text{ г} : 85 \text{ г} = 176 \text{ (порций)}.$
16	<p>Определить количество отходов при разделке 30 кг карпа свежего крупного на филе с кожей без костей.</p> <p>Решение. Определяем по табл. 27 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки» процент отходов при разделке свежего крупного карпа на филе с кожей без костей — 51. Масса Б = 30 кг. Находим массу отходов:</p> $X \text{ от} = \frac{30 \cdot 51}{100} = 15,5 \text{ (кг)}$
17	<p>Определить отходы при обработке 25 кг судака свежего крупного для котлетной массы.</p> <p>Решение. Определяем по табл. 27 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом» процент отходов при разделке судака на филе с кожей без костей — 49, а при разделке на филе без костей и кожи – 52. Масса брутто Б - 25 кг.</p> <p>Определяем массу отходов при разделке на филе с кожей без реберных костей:</p> $X \text{ от} = \frac{25 \cdot 49}{100} = 12,25 \text{ (кг)}$ <p>При разделке на чистое филе:</p> $X \text{ от} = \frac{25 \cdot 52}{100} = 13,0 \text{ (кг)}$ <p>Котлетную массу готовят, используя филе рыбы без кожи и костей.</p>
18	<p>какое количество отходов и потерь при обработке из 40 кг осетрины для приготовления полуфабриката Рыба на вертеле. Определяем по табл. 30</p> <p>Решение. Определяем по табл. 30 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом (семейства осетровых) при использовании сырья и полуфабрикатов (рыба, разделанная на звенья)» процент отходов при обработке осетрины для полуфабриката Осетрина жареная на вертеле:</p> <p>48+15, где 48% - отходы и потери при холодной обработке и ошпаривании звеном, последующим удалением кожи, 15 % - потери при ошпаривании кусков без кожи</p> <p>Определяем отходы и потери при холодной обработке звеньев осетрины, составляем пропорцию (отношение):</p> $\frac{40 \text{ кг} - 100 \%}{X \text{ кг} - 48 \%},$ $X = \frac{40 \cdot 48}{100} = 19,2 \text{ (кг)}$ <p>Определяем массу звена (нетто): 40 кг – 19,2 = 20,8 (кг).</p> <p>Определяем потери при ошпаривании кусков осетрины:</p>

	$\frac{20,8 \text{ кг} - 100 \%}{X \text{ кг} - 15 \%},$ $X = \frac{20,8 \cdot 15}{100} = 3,12 \text{ (кг)}$ <p>Определяем общее количество отходов и потерь: $19,2 + 3,12 = 22,32 \text{ (кг)}$. (нетто = 17,68 кг). Массу нетто можно определить, используя данные табл. 30 (с.600) 276 г. брутто- 122 г. нетто, 40 кг брутто – x нетто (нетто), X=17,68 (нетто).</p>
19	<p>Определить количество отходов при разделки 20 кг карася речного мелкого на целый с головой. Решение. В табл. 27 (колонка 7) находим, что при разделке карася речного мелкого на целый с головой отходы составляют 20%. Находим процент от числа:</p> $\frac{20 * 26}{100} = 5,2 \text{ (кг)}.$
20	<p>Определить количество пищевых и непищевых отходов при разделке 25 кг крупной щуки на филе с кожей без реберных костей. Решение. В табл. 27 (колонка 3) находим, что общие отходы составят 54%. Количество общих отходов получается:</p> $\frac{25 * 54}{100} = 13,5 \text{ (кг)}.$ <p>По табл. 28 определяем, что пищевые отходы составят 30%. Пищевых отходов получается:</p> $\frac{25 * 30}{100} = 7,5 \text{ (кг)}.$ <p>Непищевые отходы составят: $13,5 - 7,5 = 6 \text{ (кг)}$.</p>
21	<p>Найти количество отходов при разделке 28 кг крупного осетра с головой на порционные куски без кожи и хрящей. Решение. В табл. 30 (колонка 3) находим процент отходов при обработке крупного осетра с головой на порционные куски без кожи и хрящей. Он составит: $48\% + 15\% = 63\%$. 48% - отходы при холодной обработке и ошпаривании звеньев с последующим удалением кожи, 15% - потери при ошпаривании кусков без кожи. Следовательно, количество отходов составит:</p> $\frac{28 * 63}{100} = 17,64 \text{ (кг)}.$
22	<p>Определить массу нетто после ошпаривания при разделке на порционные куски с кожей без хрящей, если на производство поступило 50 кг белуги с головой. Решение: Определяем по табл.30 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом (семейство осетровых) при использовании сырья и полуфабрикатов (рыба, разделанная на звенья)» процент отходов белуги при холодной обработке — 44 + 10 (из них 10 % при ошпаривания порционных кусков). Масса брутто Б = 50 кг. Определяем массу обработанной белуги звеном:</p> $H_1 = \frac{50 \cdot (100 - 44)}{100} = \frac{50 \cdot 56}{100} = 28 \text{ (кг)}$

	<p>Определяем массу нетто после ошпаривания порционных кусков:</p> $H_2 = \frac{28 \cdot (100 - 10) \cdot 90}{100} = \frac{100}{100} = 25,2 \text{ (кг)}$ <p>Проверка: 244 г брутто — 123 г нетто, 50 кг — x,</p> $x = \frac{50 \cdot 123}{244} = 25,2 \text{ (кг)}$ <p>Ответ: масса нетто 25,2 кг.</p>
23	<p>Какое количество сазана неразделенного крупного необходимо взять, чтобы заменить 200 кг мелкого?</p> <p>Решение. По табл.27 Сборника рецептур определяем % отходов при механической обработке сазана неразделанного:</p> <ul style="list-style-type: none"> — крупного размера — 41; — мелкого размера — 43 <p>Масса брутто мелкого сазана 200 кг. Определяем массу нетто, которая должна получиться при его обработке:</p> $H = \frac{200 \cdot (100 - 43)}{100} = 114 \text{ (кг)}$ <p>Определяем массу брутто сазана крупного размера, принимая за массу нетто 114 кг.</p> $B = \frac{114 \cdot 100}{100 - 41} = \frac{114 \cdot 100}{59} = 193,220 \text{ (кг)}.$ <p>Ответ: 200 кг сазана мелкого можно заменить 193,220 кг сазана крупного.</p>
24	<p>Определить выход филе без кожи и костей при разделке 8 кг крупной щуки.</p> <p>Решение. В табл. 27 (колонка 3) находим, что при разделке крупной щуки на чистое филе отходы составят 60%. Масса в нетто составит:</p> $100\% - 60\% = 40\%.$ <p>Определяем выход филе щуки:</p> $\frac{8 \cdot 40}{100} = 3,2 \text{ (кг)}.$
25	<p>Заменить 40 кг мелкого жереха крупными экземплярами.</p> <p>Решение. Независимо от размера рыбы масса нетто будет одинакова, поэтому определяем массу нетто при обработки 40 кг мелкого жереха. В табл. 27 (колонка 7) находим, что отходы при обработке мелкого жереха составит 40%. Тогда масса нетто составит:</p> $100\% - 40\% = 60\%.$ <p>Определяем массу нетто:</p> $\frac{40 \cdot 60}{100} = 24 \text{ (кг)}.$ <p>Масса нетто при разделке крупного жереха составит также 24 кг. Определяем массу брутто крупного жереха:</p> $X \text{ кг брутто} - 100\%$ $24 \text{ кг нетто} - (100\% - 34\%)$ $X = \frac{24 \cdot 100}{66} = 36,3 \text{ (кг)}.$
26	<p>Определить закладку мелкого судака для приготовления 30 порций рыбы</p>

	<p>отварной (выход 100 г). Решение. В табл. 27 (колонка 6) находим, что для выхода 100 г готового продукта надо взять 187 г судака мелкого, а на 30 порций: $187 \cdot 30 = 5610$ (г).</p>
27	<p>На производстве имеется 40 кг обработанного на кругляши судака свежего. Определить массу брутто и количество отходов (судак мелкий). Решение. По табл.27 определяем % отходов при механической обработке судака не разделанного мелкого – 33. Масса нетто Н = 40 кг. Определяем массу брутто по формуле (1): $B = \frac{H \cdot 100}{100 - \text{От}} = \frac{40 \cdot 100}{100 - 33} = 59,6 \text{ (кг)}.$ Определяем количество отходов $59,6 - 40 = 19,6$ кг. Ответ: масса брутто 59,6 кг, масса отходов 19,6 кг.</p>
28	<p>Сколько порций жареной рыбы фри приготовить из 11,7 кг скумбрии азовско-черноморской крупной неразделанной. Выход жареной рыбы 100 г. Решение. По сборнику рецептов находим рецептуру Рыбы жареной фри 494/1. Масса нетто рыбы 91 г, выход готового изделия 100 г, масса полуфабриката 119 г. Закладки рыбы скумбрии азовско-черноморской в рецептуре нет. По табл.15 определяем закладку брутто скумбрии азовско-черноморской, крупной, неразделанной для жарения во фритюре с выходом нетто 92 г, готовой рыбы 100 г. Закладка брутто 156 г. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей. Количество порций определяется путем деления массы брутто всей рыбы на массу брутто одной порции рыбы: $11700 \text{ г} : 156 \text{ г} = 75$ (порций).</p>
29	<p>Сколько порций Рыбных котлет можно приготовить при наличии 13 кг сома крупного неразделанного в столовой (рецептура 510/1). Какое количество хлеба потребуется? Определите массу котлетной массы? Решение. Масса брутто сома 13 кг. Процент отходов сома крупного при разделке на филе без кожи и реберных костей От = 55% (табл.15 с.525) Находим массу нетто $H = \frac{B \cdot (100 - \text{От})}{100} = \frac{13 \cdot 45}{100} = 5,85 \text{ (кг)}$ По рецептуре 510/1 масса нетто одной порции котлет составляет (по колонке 1 Сборника рецептов) — 65 г. Определяем количество порций: $5,85 : 0,065 = 90$ порций. На одну порцию котлет требуется 18 г хлеба, количество хлеба на 90 порций составит 1,62 кг ($18 \cdot 90$). Масса одной порции котлетной массы составляет $65 + 25 + 18 = 108$г. Масса 90 порций — 9,72 кг. Ответ: Из 13 кг крупного сома можно приготовить 90 порций котлет с выходом 100 г готовых изделий на 1 порцию.</p>
30	<p>Сколько котлетной массы получится из 27 кг мелкого сома? Сколько порций котлет можно из нее приготовить в заводской столовой? Решение. В табл. 29 находим, что из 74 г (колонка 12) сома можно получить 57 г полуфабрикатов (колонка 19). В состав полуфабриката, кроме котлетной массы, входит 5 г сухарей, следовательно, массы получится:</p>

	$57\text{г} - 5\text{г} = 52\text{г}$ <p>Из 74 г сома получается 52 г котлетной массы, а из 27 кг сома получается X кг котлетной массы:</p> $X = \frac{27000 * 52}{74} = 18973(\text{г}).$ <p>На одну порцию идет 52г котлетной массы. Определяем количество котлет, которые можно приготовить:</p> $18973/52=365 (\text{шт}).$
31	<p>Определите количество отходов при обработке 28 кг кур полупотрашённых 2-ой категории.</p> <p>Решение. Масса брутто Б=28</p> <p>Процент отходов при обработке кур полупотрашённых 2-ой категории составляет От=31,1% определяем количество отходов:</p> $X_{\text{от}} = \frac{28 * 31,1}{100} = 9,436 (\text{кг}).$
32	<p>Определение количества отходов и костей при разделке 20 кг кролика 1-ой категории на мякоть.</p> <p>Решение. Масса брутто Б=20 кг.</p> <p>Отходы и потери при холодной обработке кролика 1-ой категории.</p> <p>Определяем количество отходов:</p> $X_{\text{от}} = \frac{20 * 25}{100} = 5 (\text{кг}).$ <p>Ответ. 5 кг – отходы при разделке 20 кг кролика на мякоть.</p>
33	<p>Определите массу нетто для жарения цыплят – бройлеров 2-ой категории полупотрашённых, если масса брутто 42 кг.</p> <p>Решение. Масса брутто Б=42 кг.</p> <p>Процент отходов при обработке цыплят-бройлеров полупотрашённых 2-ой категории -28,1, выход туши – 71,9 (дано в табл. 23).</p> <p>Определяем массу нетто:</p> $H = \frac{42 * (100 - 28,1)}{100} = 19,6 (\text{кг}).$ <p>Ответ. Масса нетто 30,2 кг.</p>
34	<p>Определите массу нетто кроликов 1-ой категории из 30 кг брутто для тушения порционными и мелкими кусками.</p> <p>Решение. По табл.25 находим выход тушки кроликов 1-ой категории – 95%.</p> <p>Масса брутто 30 кг;</p> <p>Находим массу нетто:</p> $H = \frac{30 * 95}{100} = 28,5 (\text{кг}).$
35	<p>Масса нетто уток для жарения целиком 45,2 кг. Определите массу брутто уток потрошённых 1 и 2-ой категории.</p> <p>Решение. Масса нетто 45,2 кг.</p> <p>Выход тушек 1-ой категории равен 86,1%, 2-ой категории – 85,7% (табл.20.с.483)</p> <p>Определяем массу брутто:</p> $B = \frac{45,2 * 100}{86,1} = 52,497 (\text{кг}) \text{ для 1-ой категории};$

	<p style="text-align: center;">86,1</p> $B = \frac{45,2 \cdot 100}{85,7} = 52,74 \text{ (кг) для 2-ой категории.}$
36	<p>Определить количество пищевых и не пищевых отходов, которое получится при обработке 30 кг кур полупотрошённых 1-ой категории.</p> <p>Решение. Из табл. 20 находим, пищевые отходы кур полупотрошённых 1-ой категории они составляют: $17,4\% + 3,9\% = 21,3\%$, а не пищевые – $8,8\%$. Определяем количество отходов:</p> $\text{пищевых} = \frac{30 \cdot 21,3}{100} = 6,39 \text{ (кг).}$ $\text{не пищевых} = \frac{30 \cdot 8,8}{100} = 2,64 \text{ (кг).}$
37	<p>Сколько порций котлет рубленых можно приготовить из 10 кг индеек потрошённых 2-ой категории по 2-ой колонке сборника рецептов?</p> <p>Решение. Определяем выход мякоти индеек по табл.23 сборника рецептов: мякоть с кожей – 62%; мякоть без кожи – 52%. по рецептуре находим закладку нетто индейки на 1 порцию - 74 г.</p> <p>Определяем выход мякоти с кожей и без кожи:</p> $H = \frac{10 \cdot 62}{100} = 6,2 \text{ (кг) с кожей;}$ <p>аналогично – $5,2 \text{ (кг) без кожи.}$</p> <p>Определяем количество порций при использовании мякоти: с кожей $6200 : 74 = 84 \text{ (порций)}$, без кожи $5200 : 74 = 70 \text{ (порций)}$.</p> <p>Ответ. Из 10 кг индеек потрошённых 2-ой категории можно приготовить 84 порции котлет рубленых, используя мякоть с кожей, и 70 порций в случае использования мякоти без кожи. Выход готовых котлет 100 г.</p>
38	<p>Составить технологическую схему приготовления полуфабриката</p> <p style="text-align: center;">1.4.Разработка технологической схемы Полуфабрикат зраз отбивных</p>
39	<p>Составить технологическую схему приготовления полуфабриката котлеты рубленые</p>

40	<p>Составить технологическую схему приготовления полуфабриката</p>

3.6 Собеседование (вопросы для экзамена) 3.6.1 Шифр и наименование компетенции

Обобщенная группа компетенций (ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 1.4)

№ задания	Формулировка вопроса
1	Основные понятия. Технологический цикл, процесс и технологические принципы производства кулинарной продукции
2	Характеристика овощей. Классификация, ассортимент полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления
3	Характеристика рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация, ассортимент полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления
4	Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции
5	Технологическая характеристика сырья. Классификация, ассортимент полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления
6	Технологическая характеристика сырья. Классификация, ассортимент полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления
7	Нормативная и технологическая документация, регламентирующая выпуск кулинарной продукции
8	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента
9	Контроль качества кулинарной продукции. Виды, методы оценки и показатели качества
10	Система управления безопасностью пищевых продуктов (ХАССП) в общественном питании
11	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование, условия, температурный режим, сроки хранения
12	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья
13	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом
14	Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах

15	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья из овощей (экзотических, редких видов) для кулинарной продукции
16	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья из рыбы и нерыбного водного сырья (экзотических, редких видов) для кулинарной продукции
17	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья из мяса и субпродуктов для кулинарной продукции
18	Химический состав овощей и плодов
19	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика, утиной, гусиной печени для кулинарной продукции
20	Требования к организации рабочих мест овощного цеха с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций
21	Требования к организации рабочих мест мясо-рыбного цеха с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций
22	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию
23	Строение и состав основных тканей мяса
24	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья для приготовления полуфабрикатов (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)
25	Организация и техническое оснащение процессов обработки нерыбного водного сырья для кулинарной продукции
26	Хранение овощных полуфабрикатов
27	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке овощей, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию
28	Характеристика процессов обработки десертных овощей и приготовления полуфабрикатов из них
29	Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции
30	Характеристика процессов обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них
31	Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах
32	Организация процессов обработки субпродуктов и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента
33	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом
34	Организация процессов обработки дичи и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента
35	Правила охлаждения и замораживания обработанного мясного сырья
36	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента полуфабрикатов из нерыбного водного сырья
37	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента
38	Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

4.1. Уровни освоения компетенций

Оценки «отлично» и «хорошо» соответствуют повышенному уровню сформированности компетенций, оценка «удовлетворительно» соответствует «базовому» уровню сформированности компетенций, оценка «неудовлетворительно» - свидетельствует о том, что компетенция не освоена.

Критерии оценки тестового задания

Оценка	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
«отлично»	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов
«хорошо»	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся ответил правильно на 75-84% вопросов
«удовлетворительно»	Освоена на базовом уровне	Обучающийся ответил правильно на 60-74% вопросов
«неудовлетворительно»	Не освоена	Обучающийся ответил правильно менее чем на 60% вопросов

Критерии оценки реферата

Оценка	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
«отлично»	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет
«хорошо»	Освоена на повышенном уровне	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении
«удовлетворительно»	Освоена на базовом уровне	Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении
«неудовлетворительно»	Не освоена	Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении

Критерии оценки лабораторной работы:

Оценка	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
«отлично»	Освоена на повышенном уровне	Лабораторная работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите лабораторной работы дал правильные ответы.
«хорошо»	Освоена на повышенном уровне	Лабораторная работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя
«удовлетворительно»	Освоена на базовом уровне	Лабораторная работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя
«неудовлетворительно»	Не освоена	Обучающийся не самостоятельно выполнил

тельно»		лабораторную работу, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите
---------	--	--

Критерии оценки экзамена

Оценка	Уровень освоения компетенций	Критерии освоения компетенций
«отлично»	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы билета, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное; четко формулирует ответы.
«хорошо»	Освоена на повышенном уровне	Обучающийся владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.
«удовлетворительно»	Освоена на базовом уровне	Обучающийся владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов
«неудовлетворительно»	Не освоена	Обучающийся не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по междисциплинарному курсу

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.					
ЗНАТЬ: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	Ответы на вопросы теста	Результаты теста	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов		Не освоена
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.					
ЗНАТЬ: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.	Ответы на вопросы теста	Результаты теста	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов		Не освоена
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.					
ЗНАТЬ: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческие ценности, правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Ответы на вопросы теста	Результаты теста	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов		Не освоена
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.					

ЗНАТЬ: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Ответы на вопросы теста	Результаты теста	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов		Не освоена
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.					
ЗНАТЬ: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	Ответы на вопросы теста	Результаты теста	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов		Не освоена
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.					
ЗНАТЬ: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	Ответы на вопросы теста	Результаты теста	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84,99 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74,99 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59,99 % вопросов		Не освоена
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.					
ЗНАТЬ: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Реферат		Обучающийся владеет теорией вопроса, логично сформулировал основные пункты плана. Материал изложен доступно, проиллюстрирован схемами, таблицами, имеет примеры из практики. Электронная презентация визуально оформлена интересно.	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся владеет теорией вопроса, логично сформулировал основные пункты плана. Материал	Хорошо	Освоена (повышенный)

			изложен доступно, проиллюстрирован схемами и таблицами, имеет мало примеров из практики. Электронная презентация визуально оформлена интересно.		
			Обучающийся владеет теорией вопроса, логично сформулировал основные пункты плана. Материал изложен доступно, но не проиллюстрирован схемами и таблицами, примерами из практики. Электронная презентация визуально оформлена интересно.	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся слабо владеет теорией вопроса, не логично сформулировал основные пункты плана. Материал представлен в форме текста, не систематизирован.	Неудовлетворительно	Не освоена
	Ответы на вопросы теста	Результаты теста	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена
<p>УМЕТЬ: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	Практическое занятие	Отчет по практическому занятию	Обучающийся выполняет практическую работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий, самостоятельно и правильно выбирает способы решения производственных ситуаций, составляет технологическую документацию, пользуясь нормативной документацией.	Отлично	Освоена (повышенный)
			Если выполнены требования к оценке 5, но было допущено два-три недочета, не более одной	Хорошо	Освоена (повышенный)

			<p>негрубой ошибки и одного недочета.</p> <p>Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и вывод; если в ходе выполнения приема были допущены ошибки.</p> <p>Обучающийся выбрал неверную методику или провел логически неверный расчет, не составил технологическую документацию</p>	<p>Удовлетворительно</p> <p>Неудовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p> <p>Не освоена</p>
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
<p>ЗНАТЬ: правила составления заявок на продукты; Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p>	Реферат		<p>Обучающийся владеет теорией вопроса, логично сформулировал основные пункты плана. Материал изложен доступно, проиллюстрирован схемами, таблицами, имеет примеры из практики. Электронная презентация визуально оформлена интересно.</p>	Отлично	Освоена (повышенный)
			<p>Обучающийся владеет теорией вопроса, логично сформулировал основные пункты плана. Материал изложен доступно, проиллюстрирован схемами и таблицами, имеет мало примеров из практики. Электронная презентация визуально оформлена интересно.</p>	Хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Обучающийся владеет теорией вопроса, логично сформулировал основные пункты плана. Материал изложен доступно, но не проиллюстрирован схемами и таблицами, примерами из практики. Электронная презентация визуально оформлена интересно.</p>	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Обучающийся слабо владеет теорией вопроса, не логично сформулировал основные пункты плана. Материал</p>	Неудовлетворительно	Не освоена

			представлен в форме текста, не систематизирован.		
	Ответы на вопросы теста	Результаты теста	Обучающийся ответил на 85-100 % вопросов	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 75-84 % вопросов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на 60-74 % вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил на 0-59 % вопросов		Не освоена
УМЕТЬ: рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Практическое занятие	Отчет по практическому занятию	Обучающийся выполняет практическую работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий, самостоятельно и правильно выбирает способы решения производственных ситуаций, составляет технологическую документацию, пользуясь нормативной документацией.	Отлично	Освоена (повышенный)
			Если выполнены требования к оценке 5, но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета.	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и вывод; если в ходе выполнения приема были допущены ошибки.	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся выбрал неверную методику или провел логически неверный расчет, не составил технологическую документацию	Неудовлетворительно	Не освоена

