### Министерство образования Красноярского края краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании Методического совета

УТВЕРЖДАЮ
Директор КБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
Андреевой М. А.

« А Э » 2022 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы физиологии питания адаптированной образовательной программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессиям рабочих и должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС),2019 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ETKC «Торговля и общественное питание»; Приказа Минтруда России от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023); Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных Федерацией Рестораторов и Отельеров (Приказ № 5 от 03.09.2007г); Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и адаптированных образовательных программ среднего реализации профессионального образования», утвержденных департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн от 20.04.2015 года); Минпросвещения России (Департамент государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров, 10.04.2020г. No05-398) «Методические рекомендации ПО реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными здоровья с применением электронного обучения возможностями дистанционных образовательных технологий»; а также в соответствии с учебного учебной нагрузкой плана основной (адаптированной) образовательной программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Организация - разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)

Разработчик: Аркадьева О. Л – преподаватель КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Эксперт:

Кучина Н.В. – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

### СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

# Технология первичной обработка сырья и приготовления простых полуфабрикатов

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения - адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки 13249 Кухонный рабочий.

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273; п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п3, п.4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273; приказа Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 292 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и ΦΓΟС обрывания обучающихся c ограниченными осуществления возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014; письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», (утв. Минобрнауки России № 06-830-вн); Квалификационной характеристики профессии 20.04.2015 13249 Кухонный рабочий.

### 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

### уметь:

- -проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
  - -обрабатывать различными методами овощи и грибы;
  - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
  - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- -проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья

#### знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
  - технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
  - правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
- -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
  - правила проведения бракеража;
  - правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
  - способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

# 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Обязательной аудиторной нагрузки обучающегося — 324 часа, Учебная практика — 138 часов,

Производственная практика – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Технология первичной обработки сырья(механическая и кулинарная обработка продуктов)» является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку
	традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и
	приправ
ПК 3.2.	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 3.3.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из
	рыбы с костным скелетом.
ПК 3.4.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов
	и домашней птицы.
ПК 3.5.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки,
	яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
OK 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии,
	проявлять к ней устойчивый интерес.
OK 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и
	способов ее достижения, определенных руководителем
OK 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и
	итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности,
	нести ответственность за результаты своей работы.
OK 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного
	выполнения профессиональных задач.
OK 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в
	профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,
	руководством, клиентами

### 3.2 Содержание обучения по адаптированному профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ	Объем часов
1	2	3
ΠΜ 02 Τονμο	Профессиональный цикл ология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)	
	улинарная обработка овощей, грибов, плодов и форма нарезки.	70
Тема 1.1. Организация	Назначение, организация работы овощного цеха.	1
работы овощного цеха.	Назначение оборудования и инвентаря овощного цеха.	1
	Технологический процесс при обработке и нарезке овощей, грибов и плодов.	1
	Практические занятия	3
	ПЗ № 1 «Зарисовать схему: Организация овощного цеха»	1
	ПЗ № 2 «Зарисовать схему: Организация овощного цеха»	1
	ПЗ № 3 «Составить план овощного цеха»	1
<b>Тема 1.2.</b> Классификация	Классификация овощей. Значение овощей в питании.	1
овощей.	Химический состав овощей.	1
	Пищевая ценность овощей.	1
	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Составить таблицу: Классификация овощей по содержанию минеральных веществ»	1
	ПЗ № 2 «Составить таблицу: Классификация овощей по содержанию минеральных веществ»	1
Тема 1.3. Первичная	Первичная обработка картофеля.	1
обработка картофеля.	Механическая, ручная обработка картофеля.	1
	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Схемы первичной обработки картофеля»	1
	ПЗ № 2 «Схемы первичной обработки картофеля»	1
Тема 1.4. Форма нарезки	Простая форма нарезки картофеля.	1

картофеля.	Сложная форма нарезки картофеля.	1
	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Нарезка картофеля простой формы»	1
	ПЗ № 2 «Нарезка картофеля сложной формы»	1
Тема 1.5. Первичная	Первичная обработка корнеплодов.	1
обработка корнеплодов и	Форма нарезки корнеплодов: простая и сложная.	1
форма нарезки.	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Нарезка свеклы: простая и сложная»	1
	ПЗ № 2 « Простая и сложная нарезка моркови»	1
Тема 1.6. Первичная	Первичная обработка капустных, луковых овощей.	1
обработка капустных и	Форма нарезки простая и сложная.	1
луковых овощей и форма	Практические занятия	3
нарезки.	ПЗ № 1 «Форма нарезки капустных овощей простая и сложная»	1
	ПЗ № 2 «Форма нарезки луковых овощей сложная»	1
	ПЗ № 3 «Форма нарезки луковых овощей простая»	1
Тема 1.7. Первичная	Первичная форма нарезки прочих овощей.	1
обработка плодовых	Форма нарезки прочих овощей.	1
овощей и форма нарезки.	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Форма нарезки прочих овощей»	1
	ПЗ № 2 «Форма нарезки прочих овощей»	1
<b>Тема 1.8.</b> Первичная	Первичная обработка листовых овощей и кулинарное их использование.	1
обработка листовых,	Первичная обработка десертных, пряных овощей и кулинарное их использование.	1
десертных и пряных	Практические занятия	2
овощей.	ПЗ № 1 « Зарисовать листовые овощи»	1
	ПЗ № 2 «Зарисовать десертные и пряные овощи»	1
<b>Тема 1.9.</b> Первичная	Первичная обработка грибов: свежая, сушенная.	1
обработка грибов.	Первичная обработка грибов: консервированных, свежезамороженных.	1
	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Зарисовать виды грибов: трубчатые, сложные»	1
	ПЗ № 2 «Зарисовать виды грибов: простые»	1
Тема 1.10. Первичная	Ассортимент первичной обработки плодов и кулинарное их использование.	1
обработка плодов.	Классификация первичной обработки плодов и кулинарное их использование.	1

	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Зарисовать плоды»	1
	ПЗ № 2 «Раскрасить плоды»	1
	Выполнение фарширования овощей различных групп.	1
	Выполнение фарширования овощей различных групп.	1
	Выполнение фарширования овощей различных групп.	1
	Практические занятия	3
	ПЗ № 1 «Фарширования кабачков»	1
	ПЗ № 2 «Фарширования перца»	1
	ПЗ № 3 «Фарширования помидоров»	1
	Вычисление количества отходов получаемых в процессе механической кулинарной обработки овощей.	1
	Вычисление количества отходов получаемых в процессе механической кулинарной обработки овощей.	1
	Вычисление количества отходов получаемых в процессе механической кулинарной обработки овощей.	1
	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Составить таблицу отходов механической кулинарной обработки овощей»	1
	ПЗ № 2 «Разобрать таблицу отходов механической кулинарной обработки овощей»	1
	Использование отходов, получаемых в процессе приготовления полуфабрикатов.	1
	Использование отходов, получаемых в процессе приготовления полуфабрикатов.	1
	Использование отходов, получаемых в процессе приготовления полуфабрикатов.	1
	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Составить таблицу»	1
	ПЗ № 2 «Разобрать таблицу»	1
Тема 1. 11.	Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей простыми способами.	1
Приготовление овощных	Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей простыми способами.	1
полуфабрикатов.	Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей простыми способами.	1
	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Оборудование используемые при нарезке простыми способами»	1
	ПЗ № 2 «Оборудование используемые при нарезке простыми способами»	1
	Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей сложными способами.	1
	Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей сложными способами.	1
	Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей сложными способами.	1
	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Оборудование используемые при нарезке сложными способами»	1

	ПЗ № 2 «Оборудование используемые при нарезке сложными способами»	1
Раздел 2. Технология обра	ботки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	75
<b>Тема 2.1.</b> Подготовка	Характеристика блюд из круп.	1
сырья для приготовления	Характеристика блюд из круп.	1
из круп, бобовых,	Практические занятия	2
кукурузы	ПЗ № 1 «Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья»	1
	ПЗ № 2 «Ознакомление с организацией рабочих мест для приготовления полуфабрикатов»	1
	Подготовка зерновых и бобовых продуктов для дальнейшего приготовления блюд.	1
	Подготовка зерновых и бобовых продуктов для дальнейшего приготовления блюд.	1
	Практические занятия	3
	ПЗ № 1 «Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию»	1
	ПЗ № 2 «Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию»	1
	ПЗ № 3 «Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию»	1
	Правила организации рабочего места, виды оборудования и инструментов для подготовки сырья.	1
	Правила организации рабочего места, виды оборудования и инструментов для подготовки сырья.	1
	Практические занятия	3
	ПЗ № 1 «Организация рабочего места»	1
	ПЗ № 2 «Организация оборудования»	1
	ПЗ № 3 «Организация инструментов»	1
	Подготовка зерновых и бобовых продуктов для дальнейшего приготовления блюд правила организации	1
	рабочего места, виды оборудования и инструментов для подготовки сырья.	
	Подготовка зерновых и бобовых продуктов для дальнейшего приготовления блюд правила организации	1
	рабочего места, виды оборудования и инструментов для подготовки сырья.	
	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Составить таблицу зерновых и бобовых продуктов»	1
	ПЗ № 2 «Разобрать схему зерновых и бобовых продуктов»	1
	ПЗ № 3 «Разобрать схему зерновых и бобовых продуктов»	1
	Технология приготовления блюд из круп: правила организации рабочего места, виды оборудования.	1
	Технология приготовления блюд из круп: правила организации рабочего места, виды оборудования.	1
	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Приготовления блюд из круп»	1
	ПЗ № 2 «Приготовления блюд из круп»	1

	Технология приготовления блюд из круп: правила организации рабочего места, виды оборудования,	1
	посуды и инвентаря для приготовления и подачи блюд круп.	
	Технология приготовления блюд из круп: правила организации рабочего места, виды оборудования,	1
	посуды и инвентаря для приготовления и подачи блюд круп.	
	Технология приготовления блюд из круп: правила организации рабочего места, виды оборудования,	1
	посуды и инвентаря для приготовления и подачи блюд круп.	
	Технология приготовления блюд из круп: правила организации рабочего места, виды оборудования,	1
	посуды и инвентаря для приготовления и подачи блюд круп.	
	Практические занятия	4
	ПЗ № 1 «Приготовления каш»	1
	ПЗ № 2 «Приготовление каш»	1
	ПЗ № 3 «Приготовление круп»	1
	ПЗ № 4 «Приготовление круп»	1
Тема 2.2. Подготовка	Классификация, ассортимент блюд из яиц, творога.	1
сырья для приготовления	Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при	1
блюд и гарниров из	приготовлении блюд.	
макаронных изделий, яиц,	Практические занятия	2
творога, теста	ПЗ № 1 «Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога»	1
	ПЗ № 2 «Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога»	1
	Подготовка фаршей и начинок для блинов и блинчиков.	1
	Подготовка фаршей и начинок для блинов и блинчиков.	1
	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Проведение первичной кулинарной обработки яиц»	1
	ПЗ № 2 «Проведение первичной кулинарной обработки яиц»	1
	Подготовка яиц, яичных продуктов/меланжа, яичного порошка/к кулинарному использованию.	1
	Общие правила оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, фирменных.	1
	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Схема раскладки яиц и творога»	1
	ПЗ № 2 «Схема раскладки яиц и творога»	1
	Приготовление блюд из творога. Оформление и подача.	1
	Приготовление блюд из творога. Оформление и подача.	1

Практические занятия	2
ПЗ № 1 «Приготовление блюд из творога»	1
ПЗ № 2 «Приготовление блюд из творога»	1
Приготовление блюд из яиц. Оформление и подача.	1
Приготовление блюд из яиц. Оформление и подача.	1
Практические занятия	2
ПЗ № 1 «Приготовление блюд из яиц»	1
ПЗ № 2 «Приготовление блюд из яиц»	1
Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий.	1
Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий.	1
Практические занятия	2
ПЗ № 1 «Составить схему гарниров и блюд из макаронных изделий»	1
ПЗ № 2 «Составить схему гарниров и блюд из макаронных изделий»	1
Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации блюд и гарниров из макаронных изделий.	1
Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации блюд и гарниров из макаронных изделий.	1
Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации блюд и гарниров из макаронных изделий.	1
Практические занятия	2
ПЗ № 1 «Приготовление макаронных изделий»	1
ПЗ № 2 «Приготовление макаронных изделий»	1
Технологический процесс приготовления теста.	1
Технологический процесс приготовления теста.	1
Практические занятия	4
ПЗ № 1 «Оценка качества теста»	1
ПЗ № 2 «Оценка качества теста»	1
Ознакомление с условиями, сроками реализации п/ф, теста.	1
Ознакомление с условиями, сроками реализации п/ф, теста.	1
Практические занятия	2
ПЗ № 1 «Сроки реализации теста»	1
ПЗ № 2 «Сроки реализации теста»	1
ПЗ № 3 «Сроки реализации теста»	1
Оценка качества теста, п/ф.	1

	Оценка качества теста, п/ф.	1
	Оценка качества теста, п/ф.	1
	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Таблица оценки качества»	1
	ПЗ № 2 «Таблица оценки качества»	1
	ПЗ № 3 «Таблица оценки качества»	1
Разлел 3. Механическая в	сулинарная обработка рыбы и приготовление п/ф	68
Тема 3.1. Организация	Назначение, организация работы рыбного цеха.	1
работы рыбного цеха.	Назначение, организация работы рыбного цеха.	1
1	Назначение, оборудования работы рыбного цеха.	1
	Назначение, оборудования работы рыбного цеха.	1
	Практические занятия	4
	ПЗ № 1 «Составить схему»	1
	ПЗ № 2 «Разобрать схему»	1
	ПЗ № 3 «Составить схему»	1
	ПЗ № 4 «Разобрать схему»	1
	Назначение, инвентаря работы рыбного цеха.	1
	Назначение, инвентаря работы рыбного цеха.	1
	Технологический процесс при обработке и приготовлению. п/ф из рыбы.	1
	Технологический процесс при обработке и приготовлению. п/ф из рыбы.	1
	Практические занятия	4
	ПЗ № 1 «Зарисовать схему: Организации рыбного цеха»	1
	ПЗ № 2 «Раскрасить схему: Организации рыбного цеха»	1
	ПЗ № 3 «Составить схему: Организация рыбного цеха»	1
	ПЗ № 4 « Разобрать схему: Организация рыбного цеха»	1
	Типы рыб поступающих на предприятия общественного питания.	1
Тема 3.2. Типы рыб и	Типы рыб поступающих на предприятия общественного питания.	1
химический их состав.	Практические занятия	2
Характеристика сырья,	ПЗ № 1 «Зарисовать типы рыб»	1
предварительная	ПЗ № 2 «Раскрасить типы рыб»	1
обработка рыбы.	Классификация по термическому состоянию.	1
	Классификация по термическому состоянию.	1

	Химический состав их и пищевая ценность рыбы.	1
	-	1
	Химический состав их и пищевая ценность рыбы.	1
	Практические занятия	4
	ПЗ № 1 «Зарисовать схему рыбы с пояснением»	1
	ПЗ № 2 «Раскрасить схему рыбы с пояснением»	1
	ПЗ № 3 «Раскрасить схему рыбы с пояснением»	1
	ПЗ № 4 «Раскрасить схему рыбы с пояснением»	1
	Виды оттаивания рыбы: на воздухе.	1
	Виды оттаивания рыбы: воде.	1
	Виды оттаивания рыбы: комбинированный.	1
Тема 3.3. Оттаивание	Практические занятия	3
рыбы.	ПЗ № 1 «Составить схему оттаивания рыбы»	1
	ПЗ № 2 «Разобрать схему оттаивания рыбы»	1
	ПЗ № 3 «Составить схему оттаивания рыбы»	1
	ПЗ № 4 «Разобрать схему оттаивания рыбы»	1
	Назначение вымачивания соленой рыбы.	1
	Назначение вымачивания соленой рыбы.	
	Виды вымачивания соленой рыбы.	1
<b>Тема 3.4.</b> Вымачивание	Виды вымачивания соленой рыбы.	1
рыбы саленной водой.	Практические занятия	4
рыоы саленной водой.	ПЗ № 1 «Зарисовать схему вымачивания рыбы»	1
	ПЗ № 2 «Раскрасить схему вымачивания рыбы»	1
	ПЗ № 3 «Заполнить таблицу вымачивание рыбы»	1
	ПЗ № 4 «Разобрать схему вымачивание рыбы»	1
	Правила очистки чешуйчатой рыбы: ручным способом.	1
	Правила очистки чешуйчатой рыбы: с помощью механизма РО-1.	1
Тема 3.5. Очистка	Обработка бесчешуйчатой рыбы.	1
чешуйчатой и	Обработка бесчешуйчатой рыбы.	1
бесчешуйчатой рыбы.	Практические занятия	4
	ПЗ № 1 «Составить схему очистки чешуйчатой рыбы»	1
	ПЗ № 2 «Разобрать схему очистки чешуйчатой рыбы»	1

	ПЗ № 3 «Составить схему очистки бесчешуйчатой рыбы»	1
	ПЗ № 4 «Разобрать схему очистки бесчешуйчатой рыбы»	1
	Разделка рыбы на кругляши для жарки.	1
	Разделка рыбы на кругляши для варки.	1
	Разделка рыбы на филе чистое.	1
	Разделка рыбы на филе с кожей и безреберной кости.	1
Тема 3.6. Разделка рыбы	Разделка рыбы на филе с кожей и реберной костью.	1
на кругляши и филе.	Практические занятия	4
	ПЗ № 1 «Зарисовать схему разделки рыбы на чистое филе»	1
	ПЗ № 2 «Раскрасить схему разделки рыбы на чистое филе»	1
	ПЗ № 3 «Зарисовать схему разделки рыбы на кругляши»	1
	ПЗ № 4 «Раскрасить схему разделки рыбы на кругляши»	1
	Технология приготовления п/ф для варки.	1
	Технология приготовления п/ф для жарки.	1
	Технология приготовления п/ф для жарки.	1
Тема 3.7. Полуфабрикаты	Технология приготовления п/ф для жарки во фритюре.	1
из рыбы.	Практические занятия	4
из рыоы.	ПЗ № 1 «Заполнить таблицу п/ф и кулинарное использование»	1
	ПЗ № 2 «Разобрать таблицу п/ф и кулинарное использование»	1
	ПЗ № 3 «Составить схему п/ф и кулинарное использование»	1
	ПЗ№ 4 «Разобрать схему п/ф и кулинарное использование»	1
Раздел 4. Механическая к	улинарная обработка мяса, домашней птицы и приготовление и п/ф	112
	Значение мяса в питании человека.	1
	Основные ткани мяса.	1
<b>Тема 4.1.</b> Значение мяса в	Классификация мяса.	1
питании. Характеристика	Практические занятия	4
	ПЗ № 1 «Органолептическая оценка мяса»	1
сырья.	ПЗ № 2 «Органолептическая оценка мяса»	1
	ПЗ № 3 «Ознакомление и изучение оборудования и инвентаря мясного цеха»	1
	ПЗ № 4 «Ознакомление и изучение оборудования и инвентаря мясного цеха»	1
	Назначение организация работы мясного цеха оборудование.	

<b>Тема 4.2.</b> Организация	Назначение организация работы мясного цеха инвентарь.	1
	Технологический процесс при обработке и приготовлению п/ф из домашней птицы.	1
	Технологический процесс при обработке и приготовлению п/ф из мяса	1
работы мясного цеха.	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Зарисовать схему: Организация мясного цеха»	1
	ПЗ № 2 «Раскрасить схему: Организация мясного цеха»	1
	Оттаивание говяжьей туши.	1
	Разруб говяжьей туши.	1
<b>Тема 4.3.</b> Разлелка	Обвалка говяжьей туши.	1
говяжьей туши.	Зачистка, жиловка, говяжьей туши.	1
товяжьей туши.	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Разделка говяжьей туши»	1
	ПЗ № 2 «Разделка говяжьей туши»	1
	Сортировка мяса в зависимости от кулинарного использования варка.	1
	Сортировка мяса в зависимости от кулинарного использования жарка.	1
<b>Тема 4.4.</b> Сортировка	Составление алгоритма приготовления полуфабрикатов крупнокусковых.	1
частей мяса говяжьей	Составление алгоритма приготовления полуфабрикатов порционных.	1
туши.	Составление алгоритма приготовления полуфабрикатов мелкокусковых.	1
туши.	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Сортировка частей мяса говяжьей туши»	1
	ПЗ № 2 «Сортировка частей мяса говяжьей туши»	1
	Технология приготовления п/ф из говядины: крупнокусковые.	1
	Технология приготовления п/ф из говядины: мелкокусковые.	1
<b>Тема 4.5.</b> Полуфабрикаты	Технология приготовления п/ф из говядины: порционные.	1
из говядины.	Практические занятия	2
из говядины.	ПЗ № 1 «Приготовления п/ф»	1
	ПЗ № 2 «Приготовления п/ф»	1
	ПЗ № 3 «Приготовление п/ф»	1
<b>Тема 4.6.</b> Разлелка	Оттаивание бараньей туши.	1
бараньей туши.	Разруб бараньей туши	1
оараньен туши.	Обвалка бараньей туши	1

	Зачистка, жиловка, бараньей туши.	1
	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Разделка бараньей туши»	1
	ПЗ № 2 «Разделка бараньей туши»	1
	Сортировка мяса в зависимости от кулинарного использования варка.	1
Torra 4.7 Consumante	Сортировка мяса в зависимости от кулинарного использования жарка.	1
<b>Тема 4.7.</b> Сортировка частей мяса бараньей	Практические занятия	2
туши.	ПЗ № 1 «Сортировка частей мяса бараньей туши»	1
туши.	ПЗ № 2 «Сортировка частей мяса бараньей туши»	1
	ПЗ № 3 «Сортировка частей мяса бараньей туши»	1
	Технология приготовления п/ф из баранины: крупнокусковые.	1
	Технология приготовления п/ф из баранины: мелкокусковые.	1
Тема 4.8. Полуфабрикаты	Технология приготовления п/ф из баранины: порционные.	1
из баранины.	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Приготовления п/ф»	1
	ПЗ № 2 «Приготовления п/ф»	1
	Оттаивание, свиной туши.	1
	Разруб свиной туши.	1
<b>Тема 4.8.</b> Разделка свиной	Обвалка свиной туши.	1
' '	Зачистка, жиловка, свиной туши.	1
туши.	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Разделка свиной туши»	1
	ПЗ № 2 «Разделка свиной туши»	1
	Сортировка мяса в зависимости от кулинарного использования варка.	1
<b>Тема 4.9.</b> Сортировка	Сортировка мяса в зависимости от кулинарного использования жарка.	1
частей мяса свиной туши.	Практические занятия	2
частси мяса свинои туши.	ПЗ № 1 «Сортировка частей мяса свиной туши»	1
	ПЗ № 2 «Сортировка частей мяса свиной туши»	1
Тема 4.10.	Технология приготовления п/ф из свинины: крупнокусковые.	
Полуфабрикаты из	Технология приготовления п/ф из свинины: мелкокусковые.	1
свинины.	Технология приготовления п/ф из свинины: порционные.	1

	Практические занятия	
	ПЗ № 1 «Приготовления п/ф»	1
ПЗ № 2 «Приготовления п/ф»		1
	Технология приготовления котлетной массы и п/ф из неё.	1
	Технология приготовления котлетной массы и п/ф из неё.	1
	Полуфабрикаты из котлетной массы.	1
Тема 4.11. Приготовление	Полуфабрикаты из котлетной массы.	
котлетной массы и п/ф из	Условия и сроки хранения полуфабрикатов.	
неё.	Режимы охлаждения и заморозки.	1
nec.	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Приготовления п/ф»	1
	ПЗ № 2 «Приготовления п/ф»	1
	ПЗ № 3 «Органолептическая оценка качества котлетной массы и п/ф из нее»	1
	Правила тушения и запекания.	1
	Технология приготовления тушеных и запеченных блюд из мяса.	1
	Подбор соусов и гарниров к блюдам.	1
	Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	1
Тема 4.12 Приготовление	Практические занятия	
простых тушеных и	ПЗ № 1 «Определение расхода мяса и выхода полуфабрикатов для приготовления тушеных и	
запеченных блюд из мяса	запеченных блюд из мяса запеченных блюд из мяса»	
	ПЗ № 2 «Определение расхода мяса и выхода полуфабрикатов для приготовления тушеных и	
	запеченных блюд из мяса»	
	ПЗ № 3 «Составление технологических схем на тушеные и запеченные мясные блюда»	1
	ПЗ № 4 «Составление технологических карт на тушеные и запеченные мясные блюда»	1
	Технология приготовления рубленной массы и п/ф из неё.	1
Тема 4.12. Приготовление	Технология приготовления рубленной массы и п/ф из неё.	1
рубленной массы и п/ф из	Практические занятия	2
неё.	ПЗ № 1 «Приготовления п/ф»	1
	ПЗ № 2 «Приготовления п/ф»	1
Тема 4.13. Первичная	Механическая кулинарная обработка домашней птицы.	
обработка домашней	Механическая кулинарная обработка домашней птицы.	1

птицы.	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Приготовления п/ф»	1
	ПЗ № 2 «Приготовления п/ф»	1
	Технология приготовления п/ф из домашней птицы: порционные.	1
	Технология приготовления п/ф из домашней птицы: в целом виде.	1
Тема 4.14.	<b>Тема 4.14.</b> Технология приготовления п/ф из домашней птицы: п/ф из котлетной массы.	
Полуфабрикаты из	Технология приготовления п/ф из домашней птицы: мелкокусковые.	
домашней птицы.	Практические занятия	2
	ПЗ № 1 «Приготовления п/ф»	1
	ПЗ № 2 «Приготовления п/ф»	1
	Правила варки и припускания блюд из мяса.	1
	Правила варки и припускания блюд из мяса.	1
	Подбор соусов и гарниров к блюдам.	1
	Подбор соусов и гарниров к блюдам.	1
Тема 4.15	Способы сервировки, оформление, температура подачи., условия реализации и сроки хранения.	1
Приготовление простых	Способы сервировки, оформление, температура подачи., условия реализации и сроки хранения.	
отварных и припущенных		
блюд из мяса и домашней	ПЗ № 1 «Составление технологических схем и технологических карт на отварные и припущенные	1
птицы.	мясные блюда»	
	ПЗ № 2 «Изучение теплового оборудования для приготовления горячих блюд из мяса»	1
	ПЗ № 3 «Определение расхода мяса и выхода полуфабрикатов для приготовления отварных блюд из	1
	мяса»	
	ПЗ № 4 «Составить технологическую карту на блюдо «Мясо отварное»	1
	Первичная обработка субпродуктов.	1
	Подготовка субпродуктов к тепловой обработке.	1
	Подбор основного оборудования и инвентаря для механической кулинарной обработки мяса и	1
Тема 4.15. Первичная	Тема 4.15. Первичная субпродуктов.	
обработка субпродуктов.	Практические занятия	4
	ПЗ № 1 «Обработка субпродуктов»	1
	ПЗ № 2 «Обработка субпродуктов»	1
	ПЗ № 3 «Органолептическая оценка субпродуктов»	1

	ПЗ № 4 «Органолептическая оценка субпродуктов»	1
	ПЗ № 5 «Составление схемы первичной обработки субпродуктов»	1
	I курс	
	Выполнение простых и сложных форм нарезки из клубнеплодов.	6
	Выполнение простых и сложных форм нарезки из клубнеплодов.	6
	Выполнение простых и сложных форм нарезки из корнеплодов.	6
	Выполнение простых и сложных форм нарезки из корнеплодов.	6
	Выполнение различных форм нарезки из капустных овощей.	6
	Выполнение различных форм нарезки из капустных овощей.	6
	Выполнение различных форм нарезки из луковых овощей.	6
	Выполнение различных форм нарезки из луковых овощей.	6
	Выполнение первичной обработки и нарезки салатных овощей.	6
	Выполнение первичной обработки и нарезки салатных овощей.	6
УП. З.1. Учебная	Выполнение первичной обработки и нарезки десертных овощей.	6
	Выполнение первичной обработки и нарезки десертных овощей.	6
практика.	Итого:	72
Первичная обработка	ІІ курс	
овощей.	Механическая кулинарная обработка рыбы.	6
02014011	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки основным способом, и во фритюре.	6
	П	_
	Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы.	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Фарширование рыбы	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Фарширование рыбы Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха. Ознакомление с	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Фарширование рыбы Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Фарширование рыбы Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Подготовка туш мяса к разделке. Овладение навыками кулинарного разруба туш.	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Фарширование рыбы Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Подготовка туш мяса к разделке. Овладение навыками кулинарного разруба туш. Жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Овладение навыками приготовления	6 6 6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Фарширование рыбы Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Подготовка туш мяса к разделке. Овладение навыками кулинарного разруба туш. Жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление мясной натуральной, рубленной и	6 6 6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Фарширование рыбы Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Подготовка туш мяса к разделке. Овладение навыками кулинарного разруба туш. Жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление мясной натуральной, рубленной и котлетной массы	6 6 6 6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Фарширование рыбы Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Подготовка туш мяса к разделке. Овладение навыками кулинарного разруба туш. Жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление мясной натуральной, рубленной и	6 6 6

	Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями.	6
	Итого:	66
	I курс	
	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов.	6
	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов.	6
	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей.	6
	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей.	6
	Выполнение нарезки клубнеплодов, корнеплодов простыми и сложными нарезками.	6
	Выполнение нарезки капустных, луковых овощей.	6
	Итого:	36
	ІІ курс	
ПП. 3.1.	Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление п/ф для варки, жарки основным способом, во фритюре. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы. Приготовление п/ф из рыбной котлетной	6
Производственная		
практика.	Определение массы отходов и выхода п/ф из рыбы. Расчет сырья, количества порций п/ф, изготовляемых из данного количества и вида рыбы. Определение массы брутто, нетто сырья.	6
	Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления п/ф. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества.	6
	Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки). Подготовка туш мяса к разделке. Овладение навыками кулинарного разруба туш.	6
	Жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	6
	Приготовление мясной натуральной, рубленной и котлетной массы. Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями.	6
	Ознакомление с организацией работы птицы гольевого цехов, технологическим оборудованием,	6

инвентарем. Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и	
производственного инвентаря.	
Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	6
Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества. Подготовка тушек птицы к	
разделке.	
Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы.	6
Овладение навыками приготовления фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы.	6
Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6
Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными	6
нормами и требованиями.	
Итого:	72

### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы учебной дисциплины «Технология первичной обработки сырья и приготовления простых полуфабрикатов» предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- 1. Рабочее место преподавателя
- 2. Рабочие места для студентов
- 3. Технологические карты
- 4. Схемы технологических процессов обработки овощей и приготовления блюд
- 5. Таблица отходов овощей
- 6. Оборудование, инвентарь, посуда

### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

- 1. Федеральный закон РФ 02 января 2000 года № 29-ФЗ (в ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»// Собрание законодательства РФ. 2000. № 2. Ст. 150.
- 2. 2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
- 3. 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
- 4. 4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
- 5. 5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5. М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
- 6. 6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
- 7. 7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 8. 8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
- 9. 9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

- 10.10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- 11.11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- 12.12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 13.13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

#### Основные источники:

- 1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Пукалина. –М.: ИЦ «Академия», 2018. 192 с.
- 2. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания. Санитария и гигиена. Часть 2 М. Изд. Центр «Академия», 2018 г.

#### Дополнительные источники:

- 1. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента М. Изд. Центр «Академия», 2017 г.
- 2. Королёв А. А., Несвижский Ю. В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Часть 1 М. Изд. Центр «Академия»», 2017 г.
- 3. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента М. Изд. Центр «Академия», 2018 г.
- 4. Бурашников Ю. М., Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании М. Изд. Центр «Академия»,2018 г.

#### Интернет-ресурсы:

Рецептуры - www.millionmenu.ru

Национальный кулинарный ресурс- www.supercook.ru

Кулинарные рецепты- www.cook-master.ru

Кулинарные рецепты - www.povarenok.ru

Рецептуры - www.1001recept.com

Кулинарные рецепты -www.kuharka.ru

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты		
(освоенные	Основные показатели оценки результата	
профессиональные		
компетенции)		
1	2	
	1.Органолептическая оценка годности овощей и	
	грибов.	
ПК 3.1. Производить	2. Выбор производственного инвентаря и	
первичную обработку,	оборудования для обработки и приготовления	
нарезку и формовку	блюд из овощей и грибов.	
традиционных видов	3. Обработка, нарезка и приготовление	
овощей и плодов,	полуфабрикатов из овощей и грибов.	
подготовку пряностей и	4. Применение различных методов нарезки	
приправ	овощей и грибов.	
	5. Применение приема охлаждения и заморозки	
	нарезанных овощей и грибов.	
ПК 3.2 Производить	1 Органолептическая оценка качества рыбы.	
обработку рыбы с костным	2. Обработка рыбного сырья.	
скелетом.		
ПК 3.3. Производить	1. Применение производственного инвентаря и	
приготовление или	оборудования для приготовления	
подготовку полуфабрикатов	полуфабрикатов и блюд из рыбы.	
из рыбы с костным	2. Изготовление полуфабрикатов и блюд из рыб.	
скелетом.		
ПК 3.4. Производить	1.Органолептическая оценка качество мяса и	
подготовку полуфабрикатов	домашней птицы и соответствие	
из мяса, мясных продуктов	технологическим требованиям.	

и домашней птицы	2. Применение производственного инвентаря и
	оборудования для приготовления
	полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней
	птицы.
	3. Обработка сырья, приготовления
	полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней
	птицы.
ПК 3.5.Производить	1. Органолептическая оценка качества зерновых
подготовку зерновых	и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и
продуктов, жиров, сахара,	caxapa.
муки, яиц, молока для	2. Выбор и применение производственного
приготовления блюд и	инвентаря и оборудования для подготовки сырья
гарниров.	3. Подготовка сырья из круп, бобовых,
	макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты	Основные показатели оценки
(освоенные общие компетенции)	результата
1	2
ОК 1. Понимать сущность и социальную	Проявление интереса к будущей
значимость своей будущей профессии,	профессии
проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2. Организовывать собственную	Организация собственной
деятельность, исходя из цели и способов ее	деятельности, исходя из цели и
достижения, определенных	способов ее достижения,

руководителем.	определенных руководителем
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  ОК 4. Осуществлять поиск информации,	Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности  Осуществление поиска и
необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Анализ и оценивание информации с использованием информационно- коммуникационных технологий.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами.