

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский региональный колледж «Интеграл»

**УЧЕБНО\_МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС**  
**программы профессионального модуля**

**ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Георгиевск, 2020 г

Учебно-методический комплекс составлен на основе рабочей программы, учебного плана №153 от « 30 » апреля 2020 года, разработанным ГБПОУ ГРК «Интеграл», ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденным Минобрнауки России от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г. № \_\_\_\_\_

Утверждена методическим советом ГРК «Интеграл»  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2020 г

Зам директора по УМР  
ГРК «Интеграл», к.т.н.

М.И.Алишев

Зам. директора по УР  
ГРК «Интеграл»

В.Н.Казаков

Одобрено на заседании ПЦК  
Отделения общественного питания ГРК «Интеграл»  
Протокол № \_\_\_\_\_  
От « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ И.А.Чебанная

Зав отделением общественного питания  
ГРК «Интеграл», к.п.н.

И.А.Чебанная

преподаватель отделения общественного питания ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж  
«Интеграл»  
Е.Н.Назарова

## **Пояснительная записка**

**Учебный план**

**Программа профессионального модуля**

**Методические указания по изучению профессионального модуля**

**Контрольно – измерительные материалы**

**Теоретический материал изучения программы профессионального модуля**

**Программа учебной практики**

**Программа производственной практики**

**Методические указания по организации учебной и производственной практики**

**Методические указания по выполнению лабораторных работ**

**Методические указания по выполнению практических работ**

**Методические указания по выполнению контрольных работ**

**Методические указания по выполнению коллоквиума**

**Итоговая аттестация по программе профессионального модуля**

**Перечень учебно-лабораторного и производственного оборудования по освоению программы профессионального модуля**

**Образовательные технологии, используемые при освоении программы профессионального модуля**

**Информационное обеспечение профессионального модуля**

## Пояснительная записка

Образовательная программа ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента предназначена для реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Общих 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 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

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

ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Комплексный подход к развитию технического творчества проявляется в рассмотрении образовательного процесса с учетом его общих характерных тенденций: развитие на основе повышения познавательной направленности учебного процесса; усиление метапредметных связей; использование методов проблемно-развивающего обучения и условий для формирования творческого мышления; воспитание интереса у обучающихся к выбранной профессии, практико-ориентированный характер обучения.

Программа профмодуля включает в себя изучение междисциплинарных комплексов, учебной практики, производственной практики, экзамена по модулю

## **Учебный план**

## **Программа профмодуля**

**Перечень кабинетов, лабораторий, для подготовки  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№	Наименование
	Учебные кабинеты:
1	«Технология кулинарного производства»
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

**Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный план основной профессиональной образовательной программы **среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** вводится в действие с 01 сентября 2019 года.

Нормативный срок обучения **3 года 10 месяцев**

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной (итоговой) аттестации.

**В ПМ 01 изучается организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с образовательными программами среднего профессионального образования и расписанием учебных занятий. Образовательные программы среднего профессионального образования разработаны и утверждены учебным заведением самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическая работа, лабораторная работа, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение) и производственная практика

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.



Учебным планом предусмотрено деление учебной группы на подгруппы при проведении лабораторно – практических работ в рамках профессионального модуля **ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждому профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения студентов в течение первой недели после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость студентов профессионального модуля при промежуточной аттестации (знания, умения и навыки) определяются на комплексном дифференцированном экзамене оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» с последующим заключением вида профдеятельности: «освоил» оценка 5-4, «не освоил»- оценка 3, «не достаточно освоил»- оценка 2.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль междисциплинарного курса проводится в пределах учебного времени как традиционными, так и инновационными методами ( активными и интерактивными).

Одним из видов учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся, является практика. Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики организуются в соответствии с Положением об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

Учебная практика обучающихся проводится в лабораториях колледжа. Учебная и производственная практики могут также проводиться в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм на основе договоров между организацией и колледжем.

Учебная практика проводится концентрированно.

Производственная практика проводится концентрированно, по окончании освоения профессионального модуля. Производственная практика организуется и проводится на предприятиях (в организациях) на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются студенты и согласно «положения о производственной практики (производственном обучении в условиях предприятия)

студентов по специальности СПО Производственная практика проводится непрерывно в соответствии с учебными планами.

### Порядок аттестации обучающихся

Проведение промежуточной аттестации предусмотрено в форме комплексных дифференцированных экзаменов по МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и экзамена по модулю ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Комплексный дифференцированный экзамен и экзамен по модулю проводятся – за счет времени, выделенного ФГОС. Для и проведения экзаменов разрабатываются:

- билеты, содержание учебный материал дисциплин (дисциплины), входящих в МДК.
- перечень вопросов, охватывающий весь изученный материал.

Кроме того, оценка уровня освоения МДК из зачетной ведомости переносится в ведомость оценки профессиональных компетенций для принятия комиссией решения «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» (Форма ведомости прилагается).

Ведомость оценки профессиональных компетенций оформляется после завершения каждого ПМ.

Для реализации текущей и промежуточной аттестации фонд оценочных средств в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки.

После завершения учебной практики в текущем семестре выставляется оценка за семестр, с указанием степени освоения вида профессиональной деятельности : освоен с оценкой Оценка может быть выставлена на основе текущих оценок, тестовых заданий, контрольных работ к которым составляются критерии оценок.

После окончания производственной практики проводится экзамен по модулю. Членами комиссии является специалисты – представители предприятия, представители от учебного заведения, преподаватели и мастера п/о

При этом может быть присвоена соответствующая квалификация, в соответствии с ЕКТС, но по рекомендации работодателя (в производственной характеристике), где обучающийся проходил производственную практику. Итогом проведения освоения ПК обучающихся по каждому ПМ является решением: вид профессиональной деятельности освоен с оценкой

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

## **Программа модуля**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

по изучению программы профессионального модуля

**ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Г.Георгиевск

2019 год

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Современное профессиональное образование является активным участником процесса развития российского общества и находится в центре проблем, связанных с повышением качества образования в нашей стране.

Важными задачами, которые необходимо решить в области образования сегодня, является повышение качества образования и компетентностный подход в подготовке специалистов, что позволит эффективно готовить кадры для современного рынка труда.

Целеполагающей основой программы профессионального модуля **ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является формирование ключевой компетентности обучающихся – их способности и готовности использовать усвоенные знания, умения и способы деятельности в реальной жизни. Такая компетентность достигается путем обеспечения деятельностного характера образования в области энергетики, направленности содержания образования на формирование общих умений и навыков, обобщенных способов учебно-познавательной, коммуникативной, практической и профессиональной деятельности, а также на получение учащимися опыта деятельности.

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания»

Обучение по программе модуля включает следующие виды учебной работы:

- аудиторные групповые занятия под руководством преподавателя, предполагающие в т.ч. аудиторную самостоятельную работу обучающихся по заданию преподавателя;
- внеаудиторная индивидуальная работа обучающихся под руководством преподавателя, предполагающая также индивидуальные консультации;
- самостоятельная работа обучающихся.

Достижение наибольшей эффективности в изучении профессионального модуля возможно только при условии выполнения всех указанных видов работы.

Обучение осуществляется на основе учебно-методического комплекса (УМК), состоящего из:

- 1) программы профессионального модуля;
- 2) календарно-тематического плана;
- 3) базового учебника для аудиторной работы;
- 4) учебного пособия/ пособий для проведения лабораторных работ обучающихся, практических работ, для самостоятельных работ, для подготовки к коллоквиуму.
- 5) конспекта уроков

Теоретической целью профессионального модуля является выработка у обучающихся целостного представления о профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями

**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.

исходя из целей должны быть решены следующие задачи

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>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;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>

	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	<p>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> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>

### Компетентностный подход при преподавании

**междисциплинарных курсов МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.**

Изучение программы профессионального модуля **ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

позволяет сформировать у обучающихся профессиональные и общие компетенции, необходимые для профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

**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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Общие компетенции:



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

ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

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

ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная нагрузка программы	88
Аудиторная нагрузка	76
уроки	48
лабораторные работы	12
самостоятельная работа	12
практические работы	8
Учебно-производственная практика	144

#### Распределение учебной нагрузки

Учебный материал программы профессионального модуля ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента распределен на тематические разделы междисциплинарного курса: Раздел 1 МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Раздел 2 МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Аудиторные занятия представлены уроками и лабораторными работами

Лабораторная работа №1 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья

Лабораторная работа №2 Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.

Лабораторная работа №3 Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).

Изучение дисциплины подразумевает обязательную самостоятельную работу.

п/п	Наименование раздела	Форма занятий			
		уроки	Практически е работы	Лабораторна я работа	Самостоятельна я работа
1.	Раздел 1 МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	24	8	-	4
2.	Раздел 2 МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	24	-	12	8

Процесс изучения междисциплинарного курса включает в себя:

1. Работу под руководством преподавателя: уроки, консультации преподавателя по подготовке докладов, решению задач, консультации преподавателя по вопросам, в которых обучающийся не смог разобраться самостоятельно
2. Лабораторные работы : изучение учащимися приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса, приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).
3. Самостоятельную работу обучающегося (проработка текстов лекций, подготовка к занятиям, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной и современной научной литературы)

Наибольшее значение отдается лабораторным работам, так как это обусловлено реальной работой, которую должны проделать обучающиеся, каждая из которых реализует один из рассмотренных на уроке метод обработки экспериментальных данных.

Особое место в процессе изучения профессионального модуля уделяется промежуточному контролю. В процессе изучения, обучающиеся, должны быть равномерно загружены работой при осуществлении постоянного контроля процесса выполнения лабораторных, практических и самостоятельных работ. Контроль обычно заключается в проверке хода выполнения лабораторных работ (обучающиеся показывают, чего они смогли добиться на текущий момент) практических работ и проверки самостоятельной работы.

Рекомендуется использовать методы поощрения обучающихся, которые своевременно и качественно выполняют требования преподавателя.

Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана

Производственная практика проводится после освоения междисциплинарных курсов МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов на предприятиях и организациях.

#### **Методика преподавания теоретического курса**

Изложение теоретического материала профессионального модуля

ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, производится согласно темам междисциплинарных курсов

Особое внимание необходимо уделить на методику изложения лекционного материала, применение технических средств, информационных ресурсов и средств представления материалов, а также инновационных методик и методических материалов.

При подготовке преподавателя к лекциям следует обратить внимание на возможность использования современных технических средств отображения информации в аудиториях, предназначенных для проведения уроков. К таким средствам следует отнести – современные цифровые проекторы, электронные интерактивные доски. Возможность использования представленного технического арсенала в процессе изложения лекционного материала позволяет намного эффективнее и быстрее обучающимся осваивать теоретический материал по модулю. Преподаватель имеет возможность оптимизировать методику изложения материала, что позволит увеличить объем и качество представляемой информации.

Следует также обратить внимание на методическое обеспечение учебной дисциплины модуля. В программе профессионального модуля имеется раздел, который содержит перечень

литературных источников и ссылки на интернет ресурсы. Все эти материалы может использовать как преподаватель, так и обучающиеся.

Для освоения программы профессионального модуля обучающимся необходимо прослушать курс лекций, выполнить все лабораторные и практические работы и выполнить самостоятельную работу по изучению основного и дополнительного теоретического материала. Для освоения программы профессионального модуля обучающемуся требуется предварительно изучить в качестве теоретического фундамента **организации и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**, так как учебный материал, рассматриваемый в рамках модуля основан на теоретическом фундаменте.

Теоретический материал изучается с помощью учебного пособия по теоретической подготовке **Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**, цикла лекций и дополнительного теоретического материала, включённого в методические рекомендации для обеспечения самостоятельной работы. Так же рекомендуется стимулировать обучающихся пользоваться дополнительной литературой и интернет источниками для расширения кругозора.

Перед началом изучения дисциплины модуля следует провести вводный урок, на которой обучающимся разъясняется суть изучения модуля и его связь с реальными практическими задачами. Это дает обучающимся общее понятие и представление об изучаемой профессиональном модуле. Особый упор следует делать на примерах из реальной практики, это показывает обучающимся, что изучаемая программа представляет собой набор современных и активно используемых в практике методов.

Цикл уроков содержит теоретический материал, в котором, помимо базовых понятий, рассматривается материал, который затем используется для выполнения лабораторных, практических, самостоятельных работ

Для оценки компетенций обучающийся по модулю, преподаватель должен собрать и зафиксировать доказательства освоения каждого действия модуля.

Виды способы оценки должны соответствовать задачам модуля и смочь включать в себя :

- наблюдение за деятельностью обучающегося в период учебной производственной практики,
- выполнение и защита практических и лабораторных работ,
- готовую продукцию.

Итоговая оценка должна носить комплексный характер, включая МДК ПМ, учебную, производственную практику.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**по выполнению лабораторных работ  
по программе профессионального модуля**

**ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лабораторные работы, выполняемые при изучении профессионального модуля

ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, знакомят обучающихся с приготовлением полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья, крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса (каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса.) , порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса, полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента ( галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.)

Непосредственное участие в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции вырабатывает у обучающихся практические навыки по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.

В ходе работы ставится проблема, разрешение которой требует от учащихся научно обоснованных доказательств с конкретными цифрами и выводами. Выполнение лабораторных работ по предложенному образцу позволяет сократить время обучения за счет многовременного исполнения технологических операций, улучшается качество обучения, за счет понимания и объяснения механизма выполнения технологических операций, а это в свою очередь повышает качество знаний квалифицированных рабочих.

Прежде чем приступить к выполнению лабораторной работы, необходимо тщательно изучить содержание работы и порядок ее выполнения; повторить теоретический материал;

При завершении работы обучающиеся составляют отчет в тетради в соответствии с требованиями к выполнению и оформлению лабораторной работы

Лабораторная работа засчитывается, если отчет соответствует предъявляемым требованиям, и если студент ответил на вопросы преподавателя. При этом обучающийся должен знать устройство и принцип работы объекта исследования, назначение всех элементов схемы и понимать физические процессы, объясняющие полученные результаты, а также умеет объяснить порядок действий при выполнении лабораторной работы.

Ответы оцениваются одновременно в традиционной шкале ("неудовлетворительно" — "отлично").

### **Организация занятий в лабораториях.**

Практические занятия по курсу технологии приготовления пищи проводятся в учебной кухне ресторана В технологической лаборатории при инструктаже знакомят с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывают приемы зажигания и включения электрической аппаратуры, проверки соединения корпусов с системой защитного заземления, показывают основные приемы работы с оборудованием. В журнале инструктажа все студенты подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности. В лаборатории работа

проводится индивидуально и бригадно. Студенты заранее знакомятся с технологией приготовления блюд, которую им предстоит изучить в лаборатории и выписывают необходимые продукты. В начале занятия преподаватель путем опроса, выясняет подготовленность студентов к работе и правильность выписки ими сырья, после чего студенты приступают к работе, правильно организуют рабочее место. При выполнении лабораторных работ приходится определять изменение массы продуктов в процессе кулинарной обработки. Во избежание излишнего переукладывания продуктов в начале работы следует взвесить посуду и записать ее массу. Технологический процесс начинается, как правило, с приготовления п/ф. По окончании приготовления п/ф инструменты, инвентарь моют. Скоропортящиеся продукты до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах. Студенты должны правильно держать нож при ручной нарезке продуктов и освоить ряд других приемов, гарантирующих безопасность работы. Дежурным в процессе занятий надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая. Работая в лаборатории, студенты обязаны неукоснительно соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду. Выходя из лаборатории спецодежду снимают. Перед использованием инструментов, инвентаря проверяют их чистоту, ополаскивают посуду. В процессе работы необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно убирать отходы, периодически мыть рабочее место. По окончании приготовления блюд проводится бракераж. Студенты выставляют на стол приготовленные оформленные блюда и сдают заполненные тетради. Принимая работу, преподаватель оценивает, правильность приготовления и оформления блюд и теоретические знания по данному разделу. По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы, убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные моют лабораторию, инвентарь и сдают преподавателю.

#### Тематический план

Лабораторная работа	Количество часов
Лабораторная работа №1 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья	4
Лабораторная работа №2 Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	4
Лабораторная работа №3 Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.	4





## Лабораторная работа №1

### Тема Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья

#### Цель и задачи работы:

1. Отработать последовательность технологических операций приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья
2. Определить оценку качества сырья.
3. Провести оценку качества полуфабрикатов

#### Последовательность выполнения лабораторной работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
2. Произвести первичную обработку сырья
3. Отработать приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья
4. Оформить отчет, таблицу и сдать работу.
  - 1 Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

#### Ход работы

1) Котлеты рыбные. Рыбу потрошат или используют готовое филе. Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях. Раскладывают в подготовленные упаковки и убирают в шоковую заморозку.

2) Стейк рыбный. Подготовленную рыбу очищают от чешуи, потрошат. После чего потрошеную рыбу нарезают на порционные куски. толщина стейка должна составлять 1,5-2 сантиметра. Готовый п/ф укладывают в подготовленные вакуумные упаковки и охлаждают или убирают в заморозку с низкими температурами.

3) Рулет из рыбы. Подготовленную рыбу чистят и потрошат. Подготовленное филе рыбы раскладывают на мокрую полотняную салфетку слоем толщиной 1,5—2 см, на середину вдоль слоя кладут фарш. Соединяют края филе так, чтобы один край прикрывал другой, образуя сплошной шов. Готовый п/ф раскладывают в подготовленные упаковки и убирается в шоковую или заморозку с низкими температурами.

4) Морской гребешок. Крышки раковин этого моллюска имеют веерообразную форму. Между двумя створками раковины гребешка находится тело моллюска (мускул) в желтовато-розовой пленке — мантия. Съедобными у гребешка являются и мускул, и мантия (20—28% общей массы). Мускул — особо деликатесный продукт, он представляет собой пучок мышечных волокон светло-желтого цвета, плотной консистенции. Створки раковин сырого морского гребешка раскрыть и аккуратно извлечь мускул. Разложить п/ф в подготовленные вакуумные упаковки и убрать в шоковую заморозку.

5) Креветки. Сырые креветки промывают, обсушивают. П/ф из креветок могут быть двух типов: очищенные и нет. Первые подвергаются первичной обработке — удаляются панцирь, пищевой тракт, хвост, голова, ножки. Укладываются креветки в подготовленную упаковку и могут охлаждаться или замораживаться.

#### Вопросы для закрепления

- 1) Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
- 2) Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?
- 3) Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?

- 4) Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
- 5) Назовите наиболее подходящих для котлетных и кнельных масс рыб:
- 6) Заполните таблицу «Рыба и нерыбное водное сырье на поп»

#### **Задание по составлению отчёта**

- 1 Записать рецептуры полуфабрикатов
- 3 Составить схему приготовления полуфабрикатов
- 4 Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов
5. Расчёт количества продуктов на 1 порцию

Защита \_\_\_\_\_ (оценка)

#### **Задание на дом.**

Повторить приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

### **Лабораторная работа №2**

**Тема: Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса.**

#### **Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса**

##### **Цель работы:**

-сформировать у студентов умения в приготовлении крупнокусковых и порционных п/ф из мяса; обучить трудовым приемам и операциям; закрепить теоретические знания по пройденному материалу.

-развить умения применять свои знания на практике, соблюдать санитарно-гигиенические правила, гибкое мышление, умение анализировать и систематизировать информацию, способность наблюдать и делать выводы.

##### **Последовательность выполнения лабораторной работы:**

- 1Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
- 2Произвести первичную обработку сырья
- 3Отработать приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса
- 4Оформить отчет и сдать работу.
- 5Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

##### **Ход работы**

**1) Каре ягненка.** В кулинарии подготовку каре называют «французской зачисткой» мясного пласта (это относится к очистке реберных костей, которые выступают из куска мяса). Это процесс удаления сухожилий и мышечной ткани, которая расположена между костями, а затем выскабливание их до чистого состояния. Это нужно для того, чтобы можно было поесть мясо, держа его за чистую косточку.

Положив мясной пласт на стол плашмя, так, чтобы кости оказались на разделочной доске, а мясо сверху. Сделать надрез там, где начинается полоска жира над мясом. Разрез должен проходить по горизонтали к мясу и вертикально к костям. Он должен быть достаточно глубоким, чтобы обнажились кости, когда слой жира будет отделен. Перевернуть пласт и сделайте такой же разрез на противоположной стороне. Это разрушит соединительные оболочки на тыльной стороне пласта. Перевернуть корейку снова и начать отделять слой жира по направлению от разреза. Продолжать, пока жир не будет полностью удален с мясного пласта. Расположить пласт так, чтобы кости были направлены вверх. Сделать разрезы лезвием ножа сверху вниз с обеих сторон каждой косточки. Это позволит освободить косточки от мяса и жировой ткани между ними. Удалить полоски межреберного мяса, сделав горизонтальный разрез там, где они присоединяются

к верхней части мясного пласта. Используя острое лезвие ножа, очистить жир и сухожилия с каждой реберной кости. Начать с места, где кость выходит из мяса и очищать по направлению к концу кости. Продолжать выскабливание, пока каждая кость не станет чистой. Обрезать плеву и внешний жир с куска мяса.

Разрезать карейку на порционные куски. Разложить п/ф в подготовленные упаковки. Охладить или заморозить.

2) Рулет для карпаччо. Подготовленное филе говядины нарезать тонкими слайсами одинаковой формы. Разгладить порционные кусочки мяса и уложить в подготовленную вакуумную упаковку, охладить.

3) Из вырезки мраморной говядины нарезать порционные куски (стейки) толщиной 3 см. Упаковать в вакуумную упаковку охладить или положить в шоковую заморозку.

4) Подготовленный стейк из мраморной говядины разрезать вдоль длинной части параллельно столу и раскрыть как книгу. На подготовленное мясо равномерно распределить заранее подготовленный фарш. Аккуратно, но плотно скрутить рулет. Перевязать бечевкой в нескольких местах, отмеряя порционные куски примерно по 3-3,5 см. Упаковать в вакуумную упаковку, охладить.

### Вопросы для закрепления

- 1) Укажите основные ткани мяса
- 2) Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса
- 3) Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса
- 4) Укажите наименование показателей качества полуфабрикатов
- 5) Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?

### Задание по составлению отчёта

- 1 Записать рецептуры полуфабрикатов
- 3 Составить схему приготовления полуфабрикатов
- 4 Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов
5. Расчёт количества продуктов на 1 порцию

Защита \_\_\_\_\_ (оценка)

Задание на дом.

Повторить приготовление сложных полуфабрикатов из мяса

### Лабораторная работа № 3

**Тема:** Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы

#### **Цель работы:**

-сформировать у студентов умения в приготовлении крупнокусковых и порционных п/ф из мяса; обучить трудовым приемам и операциям; закрепить теоретические знания по пройденному материалу.

-развить умения применять свои знания на практике, соблюдать санитарно-гигиенические правила, гибкое мышление, умение анализировать и систематизировать информацию, способность наблюдать и делать выводы.

#### **Последовательность выполнения лабораторной работы:**

- 1Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
- 2Произвести первичную обработку сырья
- 3Отработать приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы
- 4Оформить отчет и сдать работу.
- 5Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### Ход работы

**Галантин.** На обработанной тушке делают продольный разрез вдоль позвоночника, срезают целиков кожу. Оставляя слой мякоти 1 см. Из остальной мякоти приготавливают фарш, для которого: мякоть свинины измельчают, вводят сырые яйца, молоко, взбивают, кладут шпик, нарезанный мелким кубиком, фисташки, зеленый горошек. соль. мускатный орех. полученным фаршем наполняют кожу. Зашивают. Перевязывают шпагатом.

**Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью** Подготовленное филе (как для котлет фаршированных печенью) начинить фаршем, смочить в яйце и дважды запанировать в белой панировке. Для фарша: морковь, лук, петрушку, нарезанные ломтиками, обжарить со шпиком до полутотности, добавить нарезанную мелкими кусочками говяжью печень (куриную), довести до готовности. Добавить вино мадеру и после остывания пропустить 3 — 4 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Используют для жаренья во фритюре.

**Рулет из курицы.** Выпотрошенную и промытую курицу положить на разделочную доску грудкой вниз. От шейки сделать продольный глубокий надрез и с помощью ножа аккуратно подрезать мясо с костей, не повредив при этом кожу и филе. Постепенно отделить от мяса хребет, киль, ребра, постепенно полностью приподнять скелет и, обрезав сухожилия, удалить его, а также кости из ножек и крылышек. Для этого тонким узким ножом подрезать косточку от мяса, сухожилия и хрящики, затем снять мясную оболочку с кости. Птицу распластать на доске, слегка отбить филе, чтобы оно равномерно лежало на коже, посыпать солью, молотым черным перцем, по желанию — измельченным чесноком и втереть пряности в мясо. Оставить на несколько минут. Скрутить тушку рулетом (вдоль тела), обернуть в несколько слоев фольги. Края фольги скрепить.

### Задание по составлению отчёта

- 1 Записать рецептуры полуфабрикатов
- 3 Составить схему приготовления полуфабрикатов
- 4 Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов
5. Расчёт количества продуктов на 1 порцию

Защита \_\_\_\_\_ (оценка)

### Задание на дом.

Повторить приготовление сложных полуфабрикатов из птицы

### Критерии оценки по выполнению лабораторных работ

#### Требования к выполнению и оформлению лабораторной работы

1. Наличие завершеного, оформленного в соответствии с требованиями к выполнению лабораторных работ:

Титульный лист с названием работы

Цель работы

Содержание работы

Описание инструментов, инвентаря, посуды

Подробные теоретические сведения технологии приготовления блюд

Порядок выполнения работы

Требования к качеству блюд

Выполненные задания по составлению отчёта

Практическое выполнение работы - приготовление блюд

Современные требования к приготовлению блюд

### Оценка «5»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1 правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы.

Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями.

**Внешний вид** – полуфабрикаты , не имеющие отклонений от требований стандарта,

**Цвет**- полуфабрикаты , не имеющие отклонений по цвету от требований стандарта,

**Запах** – полуфабрикаты, не имеющие отклонений от требований стандарта

**Консистенция**- плотная

### Оценка «4»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы

При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки.

**Внешний вид** – полуфабрикаты, имеющие незначительные отклонения в оформлении

**Цвет**- в соответствии с видом продуктов

**Запах** полуфабрикаты -, имеющие незначительные отклонения по запаху (незначительный, не свойственный запах)

**Консистенция**- плотная

### Оценка «3»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы.

При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки.

**Внешний вид** – полуфабрикаты, имеющие значительные отклонения в оформлении

**Цвет**- полуфабрикаты, имеющие значительные отклонения по цвету, но допущенные к реализации без переработки

**Запах**- полуфабрикаты, имеющие значительные отклонения по запаху, но допущенные к реализации

**Консистенция**- плотная

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**по выполнению практических работ  
по программе профессионального модуля**

**ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## Пояснительная записка

Цель руководства, предназначенного для студентов технологических факультетов по специальности «Поварское и кондитерское дело», научить студентов читать табличные данные, формулировать стоящую перед ними технологическую задачу, т.е. понять что ему следует определить на их основании :

- сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или порций того или иного блюда;
- сколько можно приготовить из имеющегося сырья ;
- какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т.д.

В работах приводится подробное руководство по решению основных типов технологических задач:

- по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа

- по составлении заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)

- по разработке инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).

- по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.

Практическая работа проводится 2 часа, в кабинете «Технология кулинарного производства», всей группой. Работа оформляется в рабочих тетрадях. В соответствии с требованиями к оформлению практической работы

По окончании работы преподаватель оценивает правильность выполнения работы и выставляется оценка по традиционной системе.

## Тематический план.

Практическая работа	Количество часов
Практическая работа №1 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа	2
Практическая работа № 2 Составить заявку(требования) на	2



сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	
Практическая работа №3 . Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2
Практическая работа №4 Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2

## Требования к оформлению практической работы

### Практическая работа №1

#### Тема Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы.

**Цели и задачи работы:** закрепление теоретических знаний, формирование практических навыков работы со Сборником рецептов, закрепление знаний технологического процесса изготовления полуфабрикатов из птицы и требований к качеству готовых продуктов;

#### Типы ситуационных задач

##### 1. Определение массы брутто курицы.

1. Рассчитать массу брутто курицы для 1 порции «Курицы отварной» (рецептура № 697), если масса нетто на 30 порций составляет 4,29 кг, а % отходов курицы составляет 6%.

##### Решение

Пересчет веса нетто курицы в вес брутто производится следующим образом. Находим по таблице норм отходов при холодной обработке домашней птицы % отходов курицы потрошенной 1 категории. Он равняется 6 %.  $100 \% - 6 \% = 94 \%$  . Определяем вес брутто курицы:  $(4,29 \times 100 \%) : 94 \% = 4,56$  кг.

##### 2. Определение количества пищевых и непищевых отходов

Определить количество пищевых и непищевых отходов, которое получится при обработке 30 кг кур полупотрошенных 1 категории. Количество непищевых отходов 8,8%, пищевые отходы субпродуктов – 17,4%, пищевые отходы с тушки – 3,9%.

##### Решение

Пищевые отходы кур полупотрошенных 1 категории составляют  $17,4\% + 3,9\% = 21,3\%$ , а непищевые – 8,8%. Определяем количество отходов:

Пищевых –  $(30 \times 21,3) / 100 = 6,39$  (кг)

Непищевых –  $(30 \times 8,8) / 100 = 2,64$  (кг).

##### 3. Определение количества порций

3.1 Определить количество порций «Птицы отварной», если на производстве имеется 100 кг кур потрошённых 1 категории и 100 кг уток потрошённых 2 категории. Масса нетто 1 порции курицы = 179 г., а утки = 172 г. Выход тушки курицы = 88,9 %. Выход тушки утки = 90,3 %.

##### Решение

Масса нетто 1 порции курицы = 179 г., а утки = 172 г.

Выход тушки курицы = 88,9 % , следовательно, 100 кг – 100 %

X кг - 88,9 %

$X = (100 * 88,9) : 100 = 88,9$  кг курицы.

= 495 порций курицы можно приготовить из 100 кг птицы.

Выход тушки утки = 90,3 % , следовательно, 100 кг – 100 %

X кг – 90,3 %

$X = (100 * 90,3) : 100 = 90,3$  кг утки.

= 525 порций утки можно приготовить из 100 кг птицы.

3.2 На предприятии общественного питания имеется 60 кг кур потрошенных 1 категории. Сколько порций блюда «Котлеты по-киевски» можно из них приготовить. Масса нетто курицы на 1 порцию = 83 г. По таблице № 15 «Нормы выхода мякоти при холодной обработке птицы» % выхода курицы потрошенной (мякоть без кожи) = 43%. По таблице № 11 масса зачищенных филе кур составляет 30% к общей массе мякоти.

#### Решение

60 кг – 100%

X кг - 43%

$X = 25,8$  кг – мякоть без кожи.

25,8 кг – 100%

X кг - 30%

$X = 7,74$  кг – филе.

= 93 порции можно приготовить.

#### Задание на дом

Определить количество плова из птицы, которое можно приготовить из 15 кг кур полупотрашённых 1-й категории

### Практическая работа № 2

**Тема Составление заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом**

**Цели и задачи работы :** закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по оформлению первичных бухгалтерских документов поступления сырья и продуктов на склад и отпуска их на производство.

#### Теоретические основы

Все финансово-хозяйственные операции должны быть оформлены на основании должным образом составленных оправдательных документов. Данные документы являются первичной учётной информацией, используя которую ведётся бухгалтерский учёт.

*Документ* в переводе с латинского означает свидетельство, доказательство, поэтому любая хозяйственная операция оформляется документом, который подтверждает факт её свершения и делает бухгалтерскую запись юридически законной. Благодаря документу точно известно место, время, объект учёта и ответственные лица. Документом в учёте подтверждается законность и обоснованность всех текущих учётных записей. В составе документов бухгалтерского учёта различают:

- первичные документы;
- учётные регистры;
- отчётные документы.

*Первичный документ* – оправдательный документ по совершению хозяйственной операции (письменное доказательство), на основании которого ведётся бухгалтерский учёт. Первичные учётные документы могут, составляются на бумажных и машинных носителях информации. Любой документ должен содержать ряд показателей, которые в бухгалтерском учёте называют *реквизитами*. Реквизиты подразделяются на обязательные и дополнительные. *Обязательные реквизиты* обеспечивают документам юридическую силу. К ним относятся:

- наименование документа (формы), код формы;
- дата составления;

- наименование организации, от имени которой составлен документ;
- содержание хозяйственной операции;
- измерители хозяйственной операции в натуральном и денежном выражении;
- наименование должностных лиц, ответственных за совершение хозяйственной операции и правильность её оформления;
- личные подписи указанных лиц и их расшифровка.

*Дополнительные реквизиты* определяются особенностями отражаемых хозяйственных операций и назначением документов. В зависимости от характера операции и технологии обработки данных, в первичные документы могут быть включены дополнительные следующие реквизиты:

- номер документа;
- расчётные счета организации;
- основание для совершения хозяйственной операции.

Вашим поставщиком может стать не только фирма или индивидуальный предприниматель, но и обычный человек. Как правило, у населения покупают продовольственные товары, выращенные на личном подсобном участке, или какое-нибудь сырьё. Многие компании охотно сотрудничают с такими продавцами, поскольку цены у них обычно ниже, чем у «коллег»-организаций. Как правильно оформить эту сделку?

Прежде чем купить...

Чаще всего продукты у населения закупают торговые фирмы, чтобы потом перепродать их.

Заметьте: как правило, товары у граждан приобретают лишь те сотрудники, которых директор специально назначил для этого своим приказом. Им выдают деньги под отчет из кассы фирмы (впоследствии сотрудник представит авансовый отчет). Чтобы обеспечить сохранность денег и купленной продукции, с такими работниками заключают договор о полной материальной ответственности

Этот же акт могут использовать и любые другие компании при покупке любых других товаров. Но это не значит, что бланк надо полностью копировать. Главное, чтобы в документе были указаны все обязательные реквизиты ( п. 2 ст. 9 Закона от 21 ноября 1996 г. № 129-ФЗ «О бухгалтерском учете»). Вот они:

- название документа;
- дата, когда его составили;
- название фирмы, от имени которой оформлена бумага;
- содержание хозяйственной операции (в нашем случае – покупка товаров);
- количество, цена и стоимость продукции;
- должность и фамилия того, кто покупает товары от имени вашей фирмы;
- личные подписи продавца и представителя вашей компании.

Кроме того, обязательно назовите в акте фамилию, имя и отчество продавца (полностью). А также впишите его паспортные данные и домашний адрес. Будет нелишним, если руководитель вашей фирмы поставит на документе свою визу («утверждаю»).

Закупочный акт составляют в двух экземплярах. Один экземпляр остается у гражданина-продавца, а другой передают в бухгалтерию вместе с авансовым отчетом.

### **ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ**

ООО «Фрост+»,

г. Ставрополь , 129224, ул. Промышленная дом 8

**Утверждаю в сумме пять тысяч семьдесят пять руб. 00 коп.**

**Генеральный директор А. В. Сокол 1 августа 2019 г.**

**ЗАКУПОЧНЫЙ АКТ № 18**

от 1 августа 2019 г.

Мною товароведом ООО «Фрост +» Пахомовым Николаем Александровичем

Куплено у Терехова Владимира Ивановича

**Следующие продукты (товары)**

**Сумма прописью:** Пять тысяч семьдесят пять рублей

**Сведения о продавце:**

**ИНН** 134600880288

**Паспорт серия** 0402 **номер** 821437

**Дата выдачи** 3 марта 2003 г.

**Выдан** УФМС г Георгиевск.

**Дата рождения** 3 июня 1956 г.

**Прописан** г. Георгиевск, ул. Гагарина, дом 5, кв. 10

**Проживает** Георгиевск, ул. Гагарина, дом 5, кв. 10

**Справка о наличии личного подсобного хозяйства выдана**

справки нет

**Деньги получил** Терехов Терехов В.И.

**Продукты получил** Пахомов Пахомов Н.А.

**Прежде чем приступать к формированию требования в кладовую, нужно:**

Утвердить меню: блюда, которые организация будет готовить.

Определиться с рецептурой.

Рассчитать количество необходимого сырья для непрерывного процесса.

Подтвердить возможность и заручиться документальным согласием начальника производства и руководителя компании.

Для учета движения товаров разработана унифицированная форма накладной ОП-4. Этот документ позволяет списать продукты питания со склада предприятия.

Накладная относится к первичной документации и для ее составления требуется основание. Им в данном случае выступает требование на отпуск товара со склада.

Составляется документ в двух экземплярах:

один из которых передается в бухгалтерию предприятия ;

второй остается у работника, который непосредственно получил отпущенный товар — с момента получения продукции и до передачи ее в работу он считается материально-ответственным за нее лицом.

Документ является отчетным, следует стремиться избегать ошибок, но если они будут допущены, необходимо аккуратно их исправить, путем зачеркивания неверной информации и внесения верной.

Рядом с корректировкой ставят подписи ответственных за составление накладной лиц с надписью «Исправленному верить».

**Заполнение лицевой стороны бланка формы ОП-4**

Вначале указывается наименование предприятия и структурное подразделение, которое выписывает документ.

Затем справа в колонку с кодами вносятся шифры различных классификаторов (по необходимости).

Ниже в соответствующих ячейках вписывается номер документа, а также дата его составления.

После этого нужно дать ссылку на основание: здесь пишется номер требования на отпуск товара, а рядом вносится точное время передачи продукции (часы и минуты) — это связано с тем, что продукты питания являются скоропортящимся товарам.

Потом указывается фамилия, имя, отчество материально-ответственного лица, т.е. того сотрудника, который непосредственно забирает продукцию из кладовой.

Далее идет основная часть, оформленная в виде таблицы. Сюда вписываются сведения

о наименовании товара (т.е. пишутся конкретные виды продуктов питания), их единица измерения (килограммы, литры и т.п.), количество затребованной по накладной-требованию и реально отпущенной продукции, цена за одну единицу товара и общая сумма.

о наименовании товара (т.е. пишутся конкретные виды продуктов питания), их единица измерения (килограммы, литры и т.п.),

количество затребованной по накладной-требованию и реально отпущенной продукции, цена за одну единицу товара

и общая сумма.

В строке «Итого» подводится итог внесенным выше сведениям.

Заполнение оборотной стороны бланка формы ОП-4.

С обратной стороны документа идет продолжение таблицы.

После внесения в нее полного списка получаемых со склада продуктов, подводятся результаты общих показателей по отпущенному количеству и стоимости товаров.

Ниже прописью вносится опять же общая сумма по накладной и ставятся подписи всех сотрудников, задействованных в процессе, с указанием их должностей, фамилий и инициалов.

Также документ должен быть удостоверен подписями заведующего производством и руководителя компании. Все автографы должны быть расшифрованы.

### Задания для выполнения

#### **Задание 1.**

Сведения по предприятию: Кафе «Встреча». Директор Петров М.Н., зав. производством Иванова Т.В., кладовщик – Круглова М.М.

На основании Плана меню и Сборников рецептов произвести расчет потребности количества сырья.

#### **Задание 2.**

Составить требование в кладовую от 11.02.19г, через Исаеву Г.И.

#### **Задание 3.**

Составить накладную от 12.02.19г.

П Л А Н - М Е Н Ю		Номер документа	Дата составления	Петрова			
на « 12 » сентября 2017 г.		01	12.09.17	(подпись)	(расшифровка подписи)		
Но- мер э- по яд- ку	Блюдо и гарнир				Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.	
	наименование и краткая характеристика	код	номер блюда по сборнику рецептов, по ТТК, СПП	выход одного блюда, г			Количе- ство
1	2	3	4	5	6	7	
	Бутерброд с сыром		8	35	20	28	560
	Борщ с фасолью		265	500	20	26	520
	Зразы рыбные		680	100	20	39	780
	Пюре картофельное		429	100	20	18	360
	Какао с молоком		1222	150	20	15	300
Итого							2520
Заведующий производством				Иванова			
(подпись)				(расшифровка подписи)			

#### **Ситуация №1.**

В столовой №1 со склада в буфет следующий товар: виноград – 5 кг.; апельсины – 30 кг.; печенье – 10 кг.; шоколад «Алёнка» - 20 шт.; минеральная вода «Зеленоградская» - 20 бутылок по 0,5 л. Оформить бланк «Накладная» на получение товара. Недостающие данные возьмите произвольно.

#### **Ситуация №2.**

На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг.

Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

### **Ситуация №3.**

При приёмке овощей с плодоовощной базы №1 на склад цеха питания №39 завода «ЛЗОС» выявлена недостача картофеля. В накладной №15 от 02.10.2013г. указано, что картофель поставлен в количестве 500 кг по цене 20 руб. за килограмм. Фактически было привезено 450 кг. Оформите односторонний акт о выявленной недостаче.

### **Ситуация №4.**

В кафе «Фламинго» для проведения банкета на центральном продуктовом рынке были закуплены следующие овощи и фрукты: яблоки – 15 кг., груши – 70 кг., сливы – 2 кг., капуста – 5 кг., картофель – 100 кг., зелень укропа – 5 пучков. Оформите бланк «Закупочный акт». Недостающие данные возьмите произвольно.

## **Контрольные вопросы**

- 2 Что является бухгалтерским документом?
- 3 Дайте определение реквизиту. Перечислите виды реквизитов.
- 4 Сколько экземпляров Акта закупки необходимо заполнить, при покупке продуктов у населения?
- 5 Какой документ заключают с работником для сохранности денежных средств?

## **Практическая работа №3 .**

**Тема Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**Цели и задачи работы:** Изучить составление инструкции по охране труда.

### **1. Составление инструкции по охране труда в общественном питании.**

1.1. Правила и инструкции по охране труда разрабатываются с учетом достижений науки, техники, передового опыта организации производства и труда, с соблюдением требований стандартов ССБТ, строительных и санитарных норм и правил, норм безопасности, гигиенических и эргономических нормативов.

1.2. Правила по охране труда содержат следующие разделы:

- общие требования;
- требования к производственным (технологическим) процессам;
- требования к производственным помещениям;
- требования к производственным площадкам (для процессов, выполняемых вне производственных помещений);
- требования к исходным материалам, заготовкам и полуфабрикатам;
- требования к производственному оборудованию;
- требования к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест;
- требования к способам хранения и транспортирования исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства;

- режимы труда и отдыха;
- требования к профессиональному отбору и проверке знаний правил;
- требования к применению средств защиты;
- ответственность за нарушение правил;
- дополнительные требования. (введены Постановлением Минтруда РФ от 28.03.94 N 27)

1.2.1. В разделе "Общие требования" должны быть изложены:

- сведения о применении и распространении правил;
- перечень опасных и вредных производственных факторов, характерных для производственных процессов, установленных в соответствии с ГОСТ 12.0.003 "ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация";
- допускаемые стандартами (санитарными нормами) уровни, концентрации и другие параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам;
- требования безопасности, предъявляемые к организации производственных процессов;
- требования об охране окружающей природной среды;
- требования пожаро- и взрывобезопасности, предъявляемые к производственным процессам;
- требования безопасности, которые должны учитываться в технологической документации.

1.2.2. В разделе "Требования к производственным (технологическим) процессам" предусматриваются:

- меры, исключаящие непосредственный контакт работников с исходными материалами, заготовками, полуфабрикатами, готовой продукцией и отходами производства, оказывающими вредное воздействие на работников;
- мероприятия по замене технологических процессов и операций, связанных с возникновением опасных и вредных производственных факторов, процессами и операциями, при которых указанные факторы отсутствуют или обладают меньшей интенсивностью;
- комплексная механизация, автоматизация, применение дистанционного управления технологическими процессами и операциями при наличии опасных и вредных производственных факторов;
- герметизация оборудования;
- применение средств защиты работников;
- рациональная организация труда и отдыха с целью профилактики монотонности и гиподинамии, а также ограничение тяжести труда;
- способы своевременного уведомления о возникновении опасных и вредных производственных факторов на отдельных технологических операциях;
- системы контроля и управления технологическими процессами, обеспечивающие защиту работников и аварийное отключение производственного оборудования;
- своевременное удаление и обезвреживание отходов производства, являющихся источниками опасных и вредных производственных факторов.

1.2.3. В разделе "Требования к способам хранения и транспортирования исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства" предусматриваются способы и устройства для хранения и средства механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных работ и транспортирования, исключаящие опасность выполнения работ.

1.2.4. В разделе "Режимы труда и отдыха" излагаются рекомендации по: организации оптимальных режимов труда и отдыха для производственных процессов, на которые распространяются данные правила; установлению перерывов, связанных с воздействием на

работников опасных и вредных производственных факторов, пребыванием их на открытом воздухе в холодное время года, и перерывов для отдыха и приема пищи; ограничению продолжительности смены и т.д.

1.2.5. В разделе "Требования к профессиональному отбору и проверке знаний правил" должны быть изложены условия допуска работников к участию в производственных процессах:

- соответствие физиологических, психофизиологических, психологических и, в отдельных случаях, антропометрических особенностей лиц, допускаемых к участию в производственных процессах, характеру выполняемых работ;
- проверка состояния здоровья работников проводится как при допуске их к работе, так и периодически. Периодичность контроля за состоянием здоровья работников определяется в зависимости от опасных и вредных факторов производственного процесса в порядке, установленном Минздравом России;
- лица, допускаемые к участию в производственном процессе, должны иметь профессиональную подготовку (в том числе по безопасности труда), соответствующую характеру работы;
- проверка знаний работников проводится как при допуске их к работе, так и периодически;
- порядок и виды обучения и проверка знаний правил должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.0.004 "ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения".

1.2.6. В разделе "Требования к применению средств защиты работников" должны быть указаны способы и меры, обеспечивающие:

- удаление опасных и вредных веществ и материалов из рабочей зоны;
- снижение уровня воздействия вредных факторов до величины, установленной действующими санитарными нормами;
- защиту работников от воздействия опасных и вредных производственных факторов, сопутствующих применяемой технологии и условиям работы;
- защиту работников от воздействия опасных и вредных производственных факторов, возникающих в случаях нарушения технологического процесса.

1.2.7. В разделе "Ответственность за нарушение правил" излагается ответственность должностных лиц за несоблюдение требований правил, предусмотренная действующим законодательством.

1.3. Изложение требований правил должно быть кратким и четким, исключающим возможность различного толкования. При изложении обязательных требований в правилах применяются слова "должен", "следует", "необходимо" и производные от них.

1.4. В правилах должны применяться термины, установленные ГОСТ 12.0.002 "ССБТ. Термины и определения".

1.5. Обозначение правил и инструкций по охране труда состоит из индекса (ИОТ), порядкового регистрационного номера и года утверждения.

1.6. Оформление обложки и титульного листа Правил по охране труда приведено в настоящих Методических указаниях.



**Образец инструкция по техники безопасности  
при работе на мясорубке**

СОГЛАСОВАНО

Инженер по ОТ

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Инструкция по техники безопасности  
при работе на мясорубке**

1. Корпус мясорубки должен надежно укреплен в патрубке редуктора.
2. Над горловиной мясорубок с диаметром загрузочных отверстий свыше 45мм должно быть установлено предохранительное кольцо, не допускающее попадания рук к подвижным частям.
3. Для проталкивания мяса в горловину загрузочной тарелки необходимо иметь деревянные толкачи /пестики/.
4. Для извлечения шнека режущего инструмента из рабочей камеры следует пользоваться выталкивателем или специальными крючками.

5. Работа на неисправных машинах **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**.
6. Электродвигатели и все движущиеся части машин должны быть ограждены.
7. Перегрузка рабочей камеры машины **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**.
8. Чистка, регулировка и ремонт машин допускается только при включенном двигателе и после полной остановки.
9. Оставлять работающие машины без присмотра **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**.

Зав.производством \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

***Задание для самостоятельной работы.***

1. Составить инструкцию по ТБ при работе с жарочным шкафом.
2. Составить инструкцию по ТБ при работе с электрической плитой.
3. Составить инструкцию по ТБ при работе на универсальном приводе.

***Контрольные вопросы***

1. Какие разделы содержат правила по охране труда?
2. Что предусмотрено в разделе "Требования к производственным (технологическим) процессам"?
3. Что указывается в разделе "Режимы труда и отдыха"?

**Практическая работа №4**

**Тема Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.**

**Цели работы:**

- иметь практический опыт подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с требованиями ХАССП

**Задания:**

1. Выбрать цех с учётом ведения технологического процесса приготовления блюд по заданию.

- 2 Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.
- 3 Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами изготавливаемых блюд и нормами оснащения.

### **Общие положения**

1 Оборудование ставится по ходу технологического процесса. При установке оборудования необходимо учесть нормы оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия, а также допустимые расстояния при его размещении:

между двумя технологическими линиями немеханического оборудования – 1,5 м;

между стеной и механическим оборудованием – 0,2 м;

между стеной и технологической линией – 0,1 м;

между стеной и тепловым оборудованием – 0,4 м;

между тепловым и немеханическим оборудованием – 1,5 м

2. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки и вторичного промывания.

Овощной цех представлен следующими видами оборудования:

- автоматическими моечными линиями;
- рабочими охлаждаемыми поверхностями для доочистки овощей;
- пароконвектоматом (для обработки надрезанного лука и удаления шелухи);
- моечной с душирующим устройством;
- упаковочными аппаратами (вакуумные бескамерные запайщики и вакуум - газовые аппараты) для упаковки овощных полуфабрикатов для транспортировки на точки и закладки в среднетемпературные камеры;
- приводами - овощерезками\*
- циклонами и центрифугами для сушки овощей и листовых

### **Задание**

1 Ознакомьтесь с организацией рабочего места в овощном цехе с учётом характера выполняемых операций при обработке овощей.

2 Ознакомьтесь с линией обработки картофеля и корнеплодов.

В цехе необходимы подтоварники для овощей и стеллажи. На линии установлены моечная ванна и картофелечистка. Так как после машинной очистки производят ручную доочистку, необходима установка специального стола для доочистки. Обратите внимание на наличие в крышке стола углубление, в которое помещают очищенные овощи, два отверстия для отходов и два – для дочищенного картофеля, а также желоб с водой для хранения картофеля в течение 2-3 часов.

1. Ознакомьтесь с организацией рабочего места очистки репчатого лука, чеснока.

Необходим специальный стол с вытяжным устройством.

2. На линии обработки капусты, зелени установлены производственные столы и моечные ванны. На столе устанавливают овощерезательную машину.

3. Рабочие места овощного цеха оснащаются инструментами, инвентарём для выполнения определённых операций.

Рассмотрите производственный инвентарь и тару овощного цеха и определите его назначение: набор ножей, тёрки, приспособления для протирания овощей, устройство УНЗ (нарезка зелёного лука, укропа, сельдерея), контейнеры для хранения очищенных овощей, бачки для сбора отходов и тележкой для их перевозки, пневматическое приспособление для доочистки картофеля.

4. Выберите оборудование необходимое для выполнения задания по приготовлению блюда.

5. Подберите необходимый инвентарь овощного цеха, используемый для приготовления блюда.

6 Зарисуйте схемы цехов с размещением оборудования, в котором приготавливают блюда по заданию.

7 Заполните таблицу, перечислив оборудование, инструменты, инвентарь и посуду используемые для приготовления блюд по заданию.

Наименование блюд
Технологическое оборудование
Кухонная посуда, инструменты, инвентарь
Посуда для отпуска

*Контрольные вопросы:*

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?
2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
3. Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности?
4. В чём особенность организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов?
5. Какие виды инвентаря применяются в овощном цехе?
6. В чем недостаток механического способа очистки картофеля

### **Критерии оценки практических работ**

#### **Отметка «5»:**

работа выполнена полностью и правильно по изученным темам

- расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
- расчета продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
- выбор оборудования

#### **Отметка «4»:**

работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок

исправленных самостоятельно по требованию учителя по изученным темам

- расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
- расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
- выбор оборудования

#### **Отметка «3»:**

работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка по темам:

- расчеты по формулам при приготовлении лёгких закусок
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
- расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
- выбор оборудования

**Отметка «2»:**

допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя по темам:

- расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
- расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
- выбор оборудования

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**по выполнению самостоятельных работ  
по программе профессионального модуля**

**ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

В учебном плане по каждому модулю, имеется графа «Самостоятельная работа» с указанием количества часов, отведенных на эту работу, в котором должны быть изложены:

1. Количество часов, выделенных в учебном плане на самостоятельную работу.
2. Число заданий на самостоятельную работу, которое студент должен выполнить в процессе изучения дисциплины.
3. Количество часов, отводимое на выполнение каждого задания.
4. Краткое содержание каждого задания.
5. Сроки и формы промежуточного контроля и приёма зачета по выполненным заданиям.

### **ВИДЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Способы хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов; Назначение, современного технологического оборудования; Требования к организации рабочих мест

**Метод опережающей самостоятельной работы для реферата, доклада .творческого задания.  
проекта**

Использование метода опережающей самостоятельной работы в изучении программы профессионального модуля **ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** способствует интересу к проблеме, которую предстоит изучать; овладению какой-либо информацией, которая позволит осознанно относиться к излагаемому преподавателем материалу, включению в обсуждение нового материала с конкретными дополнениями или вопросами; критическому отношению к новому учебному материалу, оценивая его с позиций своего хоть и маленького профессионального опыта.

Опережающая самостоятельная работа активизирует познавательную деятельность обучающихся, интенсифицирует и индивидуализирует учебный труд, способствует формированию активности личности в учебном процессе.

Материал должен содержать новизну, актуальность темы, носить опережающий и метапредметный характер при изучении и выборе данного материала.

### **Критерии самостоятельных видов работ ( доклад, реферат, презентация и др.)**

**Оценка "5" выставляется в том случае, если:**

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, - отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с управленческой практикой;
- даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;



- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

#### **Оценка "4":**

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с управленческой практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломного проекта;
- составлена библиография по теме работы.

#### **Оценка "3":**

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

#### **Оценка "2":**

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;

- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;

### **ВЫДАЧА ЗАДАНИЙ НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ**

Перед выдачей индивидуальных заданий на самостоятельную работу преподаватель читает вводную лекцию, в которой излагаются:

1. Тема задания, алгоритм его выполнения.
2. Перечень литературы, необходимой для выполнения задания.
3. Комплекс задач, которые студент обязан решить.
4. Порядок текущего контроля за выполнением самостоятельной работы.
5. Краткое содержание методических указаний по выполнению самостоятельной работы и место, где можно получить эти методические указания
6. Форма представления выполненного варианта задания.
7. Методика приема зачёта по выполненному заданию и условия получения зачёта.

### **ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Контроль за ходом работы может осуществляться в режиме непосредственного контакта студента с преподавателем по заранее разработанному графику. В этом случае предусматривается промежуточный контроль, когда студент предъявляет преподавателю материалы той части работы, которую он обязан выполнить к намеченному в графике сроку. По результатам просмотра преподаватель оценивает объём выполненной работы в процентах. При представлении полностью выполненной работы преподаватель проставляет оценку

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**по организации и проведения  
текущего , промежуточного контроля, итогового контроля**

**по программе профессионального модуля**

**ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Методика проведения текущего и промежуточного контроля  
по программе профессионального модуля **ПМ 1 Организация и ведение процессов  
приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных  
изделий сложного ассортимента****

Контроль

Объектами контроля как обязательного компонента процесса обучения являются приобретаемые обучающимися знания.

Контроль

Объектами контроля как обязательного компонента процесса обучения являются приобретаемые обучающимися знания.

Контроль осуществляется поурочно (текущий контроль), по завершении изучения отдельных тем (периодический контроль) и по завершении обучения междисциплинарного курса (промежуточный контроль) по программе профессионального модуля . Во всех формах контроля в качестве одного из вариантов может выступать тестирование.

Формы текущего контроля:

- письменный;
- фронтальный / выборочный опрос (письменного/устного домашнего/аудиторного задания, повторение);
- беседа;
- письменная работа;
- тест.

Формы промежуточного контроля:

- комплексный дифференцированный экзамен по МДК

Формы итогового контроля:

- экзамен по модулю

**Текущий контроль**

**Проведение регулярных опросов**

В течение изучения программы профессионального модуля рекомендуется проводить небольшие письменные опросы (на 15-20 минут по 3-4 вопроса) по завершении изучения очередного раздела. Рекомендуется предупреждать обучающихся о предстоящем опросе с указанием общей темы, но, не называя конкретных вопросов, тем самым

стимулируя обучающихся еще раз повторить пройденный материал в полном объеме. Подобные проверки позволят преподавателю определить уровень подготовки обучающихся, и дает дополнительные основания при оценивании успеваемости. После проверки работ целесообразно донести до обучающихся перечень наиболее типичных совершаемых ими ошибок и произвести дополнительные пояснения для устранения пробелов в понимании материала.

При тестирование знаний обучающихся, тесты состоят из тестовых заданий (ТЗ) с вариантами ответов. Сами тесты входят в комплект по учебно-методическому обеспечению образовательной программы (раздел контрольно-измерительные материалы).

Тест – совокупность стандартизированных тестовых заданий, результат выполнения которых позволяет оценить уровень компетенций, навыков и умений обучающихся.

Тестовое задание (ТЗ) – логическая единица теста, включающая в себя текст задания определенной конструкции, эталон ответа и имеющая оценочный показатель.

Тестовые задания (ТЗ) представлены в различных формах:

- ТЗ на выбор одного верного ответа из предложенных;
- ТЗ на выбор более одного верного ответа из предложенных;
- ТЗ на установление соответствия.

ТЗ на выбор одного верного ответа из предложенных состоит из неполного суждения с одним ключевым элементом и множеством альтернативных ответов, из которых один является верным. При подстановке правильного ответа суждение становится полным и верным.

ТЗ на выбор более одного верного ответа из предложенных состоит из неполного суждения и множества ответов, из которых два или более являются верными или дополняющими друг друга.

ТЗ на установление соответствия состоит из двух групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними.

### **Промежуточный контроль**

**Комплексный дифференцированный экзамен** определяет успешность развития учащегося и усвоение им образовательной программы на определённом этапе обучения.

**Комплексный дифференцированный экзамен** проводится после изучения материала всего модуля, в письменной форме по билетам. Билет состоит из 3 вопросов: 2 теоретического характера по **МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к**

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (1 вопрос по МДК.01.01 и 1 вопрос по МДК.01.02) и 1 практический в форме составления технико-технологической карты на полуфабрикаты)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**по организации комплексного дифференцированного экзамена  
по программе профессионального модуля**

**ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



## Методика проведения комплексного дифференцированного экзамена

На экзамене проверяются знания студентов.. На экзамен необходимо выносить следующее:

материал, составляющий основную теоретическую часть **МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.** на основе которого формируются ведущие понятия курса;

фактический материал, составляющий основу предмета;

составление технико-технологических карт позволяющих судить об уровне умения применять знания;

задания и вопросы, требующие от студентов навыков самостоятельной работы, умений работать со сборником рецептов

Принимая экзамены преподаватель получает информацию не только о качестве знаний отдельных учащихся, но и о том, как усвоен материал группы в целом.

На экзамен отбираются вопросы, которые в совокупности охватывают все основное содержание **МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов,** при решении которых, можно видеть, как учащиеся овладели всеми умениями, запланированными при изучении МДК

Комплексный дифференцированный экзамен проводится в письменной форме по билетам.

Билет состоит из 3 вопросов : 2 вопроса теоретического характера и 1 практическое задание в виде составления технико-технологических карт

Комплексный дифференцированный экзамен проводится по всему материалу, по итогам выставляется традиционная оценка.

**Билеты для комплексного дифференцированного экзамена по МДК.01.01 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

### Билет 1

1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
2. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса. Рыбы
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Филе из кур фаршированное»

### Билет 2

- 1 Процессы, формирующие качество продукции
- 2 Организация приёма сырья
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Курица, фаршированная» (галантин)



### **Билет 3**

- 1 Организация рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов из рыбы
- 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки артишоков. Спаржи, ревеня, фенхеля. Требования к качеству, условия хранения
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Паштет из печени»

### **Билет 4**

- 1 Технологический процесс механической кулинарной обработки побегов бамбука. корня лотоса, грибов
- 2 Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Судак фаршированный»

### **Билет 5**

- 1 Обработка ската, морского черта, зубатки. условия и сроки хранения обработанного сырья
- 2 Подготовка фенхеля для фарширования. Виды начинок для фенхеля.
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Щука фаршированная»

### **Билет 6**

- 1 Сложные формы нарезки овощей (карвинг)
- 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке морепродуктов и приготовлении полуфабрикатов
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Окунь фаршированный»

### **Билет 7**

- 1 Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося
- 2 Последовательность и правила обработки и подготовки омаров, лангустов
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Сазан фаршированный»

### **Билет 8**

- 1 Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных :косули, кабана, оленя, лося
- 2 Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья рыбы
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Рулет из щуки»

### **Билет 9**

- 1 Технологический процесс обработки ягнят, молочных поросят

2 Определение «контрольных точек» при приготовлении полуфабрикатов из птицы в соответствии с требованиями ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Рулет из судака»

#### **Билет 10**

1 Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование

2 Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса.

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Рулет из окуня»

#### **Билет 11**

1 Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.

2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Зразы из трески »

#### **Билет 12**

1 Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов

2 Определение «контрольных точек» при приготовлении полуфабрикатов из морепродуктов в соответствии с требованиями ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Грудинка фаршированная мясом с рисом»

#### **Билет 13**

1 Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее

2 Определение «контрольных точек» при приготовлении полуфабрикатов из птицы в соответствии с требованиями ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Грудинка фаршированная рисом и печенью»

#### **Билет 14**

1 Определение «контрольных точек» при приготовлении полуфабрикатов их рыбы в соответствии с требованиями ХАССП

2 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Говядина жареная крупным куском, шпигованное»

#### **Билет 15**

1 Основные характеристики морепродуктов моллюсков, осьминогов и ракообразных.

- 2 Международные названия нарезки овощей , их кулинарное назначение
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Свинина шпигованная»

#### **Билет 16**

- 1 Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы
- 2 Определение «контрольных точек» при приготовлении полуфабрикатов из овощей в соответствии с требованиями ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Шницель натуральный рубленый»

#### **Билет 17**

- 1 Последовательность и правила обработки трепангов, каракатиц, крабов мягком панцире,
- 2 Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернато́й дичи
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Зразы рубленые»

#### **Билет 18**

- 1 Последовательность и правила обработки улиток, кламсов, лапок лягушек
- 2 Организация рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов из мяса
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Рулет с луком и яйцом»

#### **Билет 19**

- 1 Организация рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов из птицы
- 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Пудинг из говядины»

#### **Билет 20**

- 1 Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса
- 2 Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Рулет с макаронами»

#### **Билет 21**

- 1 Приготовление полуфабрикатов : галантина, котлет фаршированных, рулетов из птицы
- 2 Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Зразы из говядины , фаршированные рисом» (паровые)

#### **Билет 22**

- 1 Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы

2 Методы и виды обработки омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Филе из рыбы фаршированное»

### **Билет 23**

1 Основные характеристики молочных поросят

2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке рыбы и приготовлении полуфабрикатов

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «мясо жареное крупным куском, шпигованное»

### **Билет 24**

1 Приготовление полуфабрикатов :каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков

2 Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Грудинка , фаршированная рисом и печенью»

### **Билет 25**

1 Классификация, основные характеристики пернатой птицы.

2 Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них применяемые в ресторанном бизнесе

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Мясо шпигованное»

## **Критерии оценки комплексного дифференцированного экзамена**

**Отметка «5»** за полный и правильный ответ на основании изученных теорий

-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  
технологическим языком, ответ самостоятельный

**Отметка «4»:** ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

-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

Материал при ответе изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки

**Отметка «3»:** ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

-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

При ответе может быть допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

**Отметка «2»:** при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала:

- 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

При ответе допущены существенные ошибки

## **ПРАКТИКА**

### **Итоговой контроль**

Экзамен по модулю определяет уровень и качество освоения образовательной программы, проверка готовности к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций.

Экзамен по модулю проводится после изучения МДК модуля, прохождения учебной и производственной практики.

Итогом проверки является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»

