

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

#### **МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

по специальности  
среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
с нарушениями слуха

Разработана в соответствии с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн), с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом № \_\_\_\_\_  
от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2020 г.

М.П.

**РАССМОТРЕНО**

на заседании цикловой комиссии учетных дисциплин

\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_\_\_ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2020 г.  
Председатель ЦК: \_\_\_\_\_ / Барская М.Н. /

Разработчик:

Степанова Мария Анатольевна, преподаватель первой категории

"\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МДК.01.01 .....	<b>Ошибка!</b>
<b>Закладка не определена.</b>	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК.01.01 .....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МДК.01.01 .....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК.01.01.....	14
5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА .....	16

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **МДК.01.01**

#### **1.1. Область применения программы МДК.01.01**

Примерная рабочая программа (далее программа) МДК.01.01 является частью примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения МДК.01.01**

В результате изучения МДК.01.01 студент должен освоить основной вид деятельности Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

##### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

##### **1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший МДК.01.01, должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**В результате освоения МДК.01.01 студент должен:**

<i>Иметь практический опыт</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– в разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>– в разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>– в 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;</li> <li>– контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
<i>уметь</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>– организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
<i>знать</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>– правила составления заявок на продукты.</li> </ul>

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение МДК.01.01**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 116 час., в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 102 час. (76+4+22).

самостоятельная работа обучающегося - 6 часов.

Консультации – 2 часа.

Промежуточная аттестация – 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК.01.01

### 2.1. Структура МДК.01.01

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов МДК.01.01	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.						
			всего, часов	в т.ч.					
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час	Учебная		Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1. ОК 01-07, ОК 09-10	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	108	102	26	-	-	-	-	6
	Консультация к экзамену	2						2	
	Экзамен МДК.01.01	6						6	
	Всего:	116	102	26	-	-	-	8	6

## 2.2. Тематический план и содержание МДК.01.01

Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>116</b>
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>108</b>
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>42</b>
	1 Классификация, ассортимент полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2
	2 Характеристика овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов.	2
	3 Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленных овощей и грибов.	2
	4 Классификация, ассортимент полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления: галантин, рыба фаршированная, зразы и т.д.	2
	5 Характеристика рыбы и нерыбного водного сырья. Пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья.	2
	6 Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы.	2
	7 Классификация, ассортимент полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления: карпаччо, ростбиф, седло ягненка и т.д.	2
	8 Характеристика мяса и мясного сырья. Пищевая ценность мяса и мясного сырья.	2
	9 Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса.	2
	10 Требования к качеству порционных полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса.	2
	11 Требования к качеству мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса.	2
	12 Требования к качеству рубленых полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса.	2
	13 Характеристика птицы, дичи. Пищевая ценность птицы, дичи.	2
	14 Классификация, ассортимент полуфабрикатов из птицы для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления: галантин, фаршированные тушки, кнельная масса, суфле, стейки и паштеты из фуа-гра и т.д.	2
	15 Классификация, ассортимент полуфабрикатов из дичи для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления: галантин, фаршированные тушки, кнельная масса, суфле, стейки и паштеты из фуа-гра и т.д.	2

	16	Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени.	2
	17	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2
	18	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2
	Тематика практических занятий		4
	Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)		2
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, из домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)		2
	Тематика лабораторных занятий		2
	Лабораторное занятие № 1. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, из домашней птицы, дичи с подбором технологического оборудования, инвентаря и инструментов		2
Самостоятельная работа:			2
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			2
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		38
	1	Технологические принципы производства кулинарной продукции: принцип сочетания основных продуктов с другими ингредиентами, принцип безопасности, принцип взаимозаменяемости, принцип совместимости, принцип рационального использования сырья, и т.д.	2
	2	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов.	2
	3	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2
	4	Обработка картофеля, корнеплодов, капустных овощей, луковых овощей, тыквенных овощей, томатных овощей.	2
	5	Обработка салатных, шпинатных овощей и пряной зелени, бобовых и зерновых овощей, десертных овощей. Обработка грибов.	2
	Тематика лабораторных занятий		2
	Лабораторное занятие №2. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей.		2
	6	Обработка рыбы с костным скелетом и с костно-хрящевым скелетом. Обработка и использование рыбных отходов.	2
	Тематика лабораторных занятий		4
	Лабораторное занятие № 3. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.		2

	<b>Лабораторное занятие № 4.</b> Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом.		2
	7	Обработка нерыбного водного сырья: мидии, устрицы, морской гребешок, кальмар, креветки, трепанги, морская капуста.	2
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>		<b>2</b>
	<b>Лабораторное занятие № 5.</b> Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья.		2
	8	Обработка мяса. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса.	2
	9	Разделка туш говядины, баранины, свинины, козлятины, телятины с учетом кулинарного использования частей туши.	2
	10	Обработка субпродуктов и костей. Подготовка к приготовлению полуфабрикатов.	2
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>		<b>2</b>
	<b>Лабораторное занятие № 6.</b> Организация рабочих мест мясного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой.		2
	11	Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Использование пищевых отходов.	2
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>		<b>2</b>
	<b>Лабораторное занятие № 7.</b> Организация рабочих мест птицеполюбовного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой.		2
	12	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2
	13	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2
<b>Тема 1.3.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<b>Содержание</b>		<b>22</b>
	1	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.	2
	2	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2
	3	Организация работы рыбного цеха.	2
	4	Организация работы мясного и птицеполюбовного цехов.	2
	5	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2
	6	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2

	7	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	Тематика лабораторных занятий		8
	Лабораторное занятие № 8. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).		2
	Лабораторное занятие № 9. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.		2
	Лабораторное занятие № 10. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).		2
	Лабораторное занятие № 11. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).		2
Самостоятельная учебная работа:			4
1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.			2
2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			2
Консультация к экзамену			2
Экзамен			6
Всего			116

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МДК.01.01**

#### **3.1. Материально-техническое оснащение**

Для реализации программы МДК.01.01 должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

##### **Кабинеты:**

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

##### **Лаборатория:**

**Мастерская «Поварское дело»**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
14. Володина М.В. Организация хранения и контроль, запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017 . - 192 с. - (Профессиональное образование).
15. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н.М. Ларионова. - М.: ИЦ Академия, 2015 . - 208 с. - (Профессиональное образование).
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018 . - 240 с. - (Профессиональное образование).
17. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И.П. Самородова. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2016 . - 192 с. - (Профессиональное образование).
18. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий раннообразного ассортимента: учебник / Г.П. Семичева. - М.: ИЦ Академия, 2018 . - 256 с. - (Профессиональное образование).
19. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие / Е. И. Соколова. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018 . - 288 с. - (Профессиональное образование).
20. "Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие / Н.Э. Харченко. - 10-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017 . - 512 с. - (Профессиональное образование)."
21. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие / Л.З. Шильман. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2016 . - 176 с. - (Профессиональное образование).

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых

продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК.01.01

Код и наименование ПК, ОК	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.</p>
<p><b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное</p>

<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> </ul> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> </ul> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> </ul> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> </ul> <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и</li> </ul>	

	планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

## **5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА**

5.1. Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности).

5.2. При организации обучения обеспечивается соблюдение следующих

общих требований:

обучение для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

обеспечение выпуска печатных или электронных материалов, заменяющих аудиоматериалы и аудиофайлы;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при обучении, выполнении заданий с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях; наличие в одном из помещений, предназначенных для проведения массовых мероприятий, индукционных петель и звукоусиливающей аппаратуры.

5.3. При обучении по МДК.01.01 возможно:

использование помощи сотрудников, прошедших инструктирование или обучение, компетентных в адаптации информации для инвалидов по слуху;

обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

объяснение нового материала и проведение практических занятий с учетом индивидуальных особенностей обучающихся;

дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

предоставление обучающимся права выбора задания для самостоятельной работы;

предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

5.4. При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.