

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий сложного ассортимента**

СОДЕРЖАНИЕ

		СТР.
1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
	У. 2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У. 3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У. 4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У.5	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
	У.6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	У.7	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	У.8	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать		
	3. 1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	3. 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3. 3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
	3.4	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	3.5	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
	3.6	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
	3.7	правила составления заявок на продукты
Практический опыт		
	П.1	в разработке ассортимента полуфабрикатов;
	П.2	разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

	П.3	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;
	П.4	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
	П.5	упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
	П.6	контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
	П.7	контроле хранения и расхода продуктов
Формируемые компетенции		
	ОК 02.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	ОК 03.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 04.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 05.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 06.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 07.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК 08.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОК 09.	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
	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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной 258 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 12 часов

Всего занятий 246 часов:

Теоретического обучения 32 часов;

Лабораторные занятия 16 часов;

Практические занятия 14 часов;

Консультации 4 часов;

Практика 180 часов;

учебная практика 72 часов;

производственная практика 108 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

	Наименование разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)							
			самост. работа	Всего учебных занятий	Во взаимодействии с преподавателем			Консультации	Практика	
					Теоретического обучения	в том числе лаб. и практ. занятий				Курсовая работа (проект)
					Занятия в группах	Занятия в подгруппах				
ПК.1.1	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	6	26	18	8	0	0	0	0
ПК 1.2, ПК.1.3	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	46	6	40	14	6 практ	16 лаб	0	4	0
ПК 1.1-1.4	УП.01 Учебная практика	72	0	72	0	0	0	0	0	72
	ПП.01 Производственная практика	108	0	108	0	0	0	0	0	108

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
Объем образовательной нагрузки	32	46	-	-	78
учебная нагрузка обучающегося (всего)	26	40	-	-	66
во взаимодействии с преподавателем (всего)	26	40	-	-	66
в том числе:					
теоретического обучения	18	14	-	-	32
лабораторные занятия	-	16	-	-	16
практические занятия	8	6	-	-	14
консультации	-	4	-	-	14
учебная практика	-	72	-	-	72
производственная практика	-	-	108	-	108
Самостоятельная работа обучающегося	6	6	-	-	-
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена					

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				32				+
Тема 1.1 Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления	1,2	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1 3. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	2	
Тема 1.2 Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	3,4	Содержание учебного материала Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1 3. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	2	
Тема 1.3 Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья	5,6	Содержание учебного материала Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учётом требований обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1 3. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	2	
Тема 1.4 Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа	7, 8	Содержание учебного материала Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приёма	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У. 1 3. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	2	

		сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.	Форма: фронтальная					
Тема 1.5 Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	9,10	Содержание учебного материала Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1, У. 5 3. 4 П. 1	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1, ПК. 1.4	2	
	11, 12	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы.	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	2	У. 4 3. 2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
Тема 1.6 Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	13, 14	Содержание учебного материала Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1 3. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	2	
	15, 16	Самостоятельная работа № 2 Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	2	У. 4 3. 2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
Тема 1.7 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, по приготовлению полуфабрикатов из них	17, 18	Содержание учебного материала Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1, У. 4 3. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	2	
	19, 20	Практическое занятие № 1 Организация рабочего места повара по обработке и нарезке овощей и грибов	Тип: совершенствование умений и навыков Метод: практический Форма: работа в группах	2	У. 4 3.1, 3.2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1		

	21, 22	Самостоятельная работа № 3 Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка.	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	2	У. 4 3. 2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
Тема 1.8 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, по приготовлению полуфабрикатов из них	23, 24	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1, У. 4 3. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1	2	
		Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.						
	25, 26	Практическое занятие № 2 Работа с нормативной документацией работа со сборником рецептов определение отходов и взаимозаменяемости сырья Расчёт процента отходов при обработке рыбы с костным скелетом..	Тип: совершенствование умений и навыков Метод: практический Форма: работа в группах, индивидуальная	2	У.5 3. 4 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1, ПК.1.4		
	27, 28	Практическое занятие № 3 Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	Тип: совершенствование умений и навыков Метод: практический Форма: работа в группах, индивидуальная	2	У. 4 3.1, 3.2 П.3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1		
Тема 1.9 Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика, по приготовлению полуфабрикатов из них	29, 30	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1, У. 4 3. 3 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
		Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.						
	31, 32	Практическая работа № 4 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Тип: совершенствование умений и навыков Метод: практический Форма: работа в группах, индивидуальная	2	У. 4 3.1, 3.2 П.3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к				46				

реализации кулинарных полуфабрикатов								
Тема 2.1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей и грибов.	1,2	Содержание учебного материала Технологический процесс механической обработки корнеплодов, клубнеплодов. Технологический процесс нарезки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно- иллюстративный, частично- поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	3, 4	Самостоятельная работа № 1. Подготовить сообщение о правилах хранения экзотических овощей	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	2	У. 4 3. 2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	5, 6 7, 8	Лабораторное занятие № 1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У. 4, У. 6 3.1, 3.2 П. 2, П. 3, П.5	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1, ПК.1.2, ПК. 1.3		
	9, 10	Практическая работа № 1 Решение задач по расчету массы отходов и потерь при обработке сырья	Тип: совершенствование умений и навыков Метод: практический Форма: работа в группах, индивидуальная	2	У. 4 3.1, 3.2 П.3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
Тема 2.2 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	11, 12	Содержание учебного материала Ассортимент полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Основные характеристики различного нерыбного водного сырья.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно- иллюстративный, частично- поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	13, 14	Самостоятельная работа № 2. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	2	У. 4 3. 2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		

	15, 16	Практическая работа № 2 Решение ситуационных задач по методам оценки качества обработанного сырья. Разработка способов по минимизации отходов при обработке.	Тип: совершенствование умений и навыков Метод: практический Форма: работа в группах, индивидуальная	2	У.5 3. 4 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1, ПК.1.4		
Тема 2.3 Приготовление кнельной и котлетной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка	17, 18	Содержание учебного материала Приготовление кнельной и котлетной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	19, 20	Самостоятельная работа № 3 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет ресурсов о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, для подготовки сообщений и презентаций. Работа с презентацией	Тип: обобщение и закрепление материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма: самостоятельная работа	2	У. 4 3. 2 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	21, 22 23, 24	Лабораторное занятие № 2. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы: рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У. 4, У. 6 3.1, 3.2 П. 2, П. 3, П.5	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1, ПК.1.2, ПК. 1.3		
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	25, 26	Содержание учебного материала Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд..	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	6 2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	27, 28	Содержание учебного материала Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы: зразы, рулет. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	29, 30	Практическая работа № 3 Решение задач по расчету сырья и составлению технологических карт.	Тип: совершенствование умений и навыков Метод: практический Форма: работа в группах	2	У.5 3. 4 П. 2	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05 ПК.1.1, ПК.1.4		
Тема 2.5	31, 32	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала	6	У. 1, У. 7			

Обработка, подготовка мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.	Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	33, 34 35, 36	Лабораторное занятие № 3. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы: зразы, рулет	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У. 4, У. 6 3.1, 3.2 П. 2, П. 3, П.5	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1 ПК.1.2, ПК. 1.3		
Тема 2.5 Обработка и подготовка пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	37, 38	Содержание учебного материала	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	10 2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
		Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.						
	39, 40 41, 42	Лабораторное занятие № 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи, кролика сложного блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У. 4, У. 6 3.1, 3.2 П. 2, П. 3, П.5	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1 ПК.1.2, ПК. 1.3		
	43, 44	Консультация № 1. По теме: «Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	Тип: обобщение материала Метод: объяснительно-иллюстративный Форма: фронтальная	2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
	45, 46	Консультация № 2: «Обработка и подготовка мяса, пернатой дичи, дичи и кролика»	Тип: обобщение материала Метод: объяснительно-иллюстративный Форма: фронтальная	2	У. 1, У. 7 3. 2, 3. 3 П. 3	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 05 ПК.1.1		
Учебная практика	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом.							72

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учётом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учётом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных полуфабрикатов с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчёт стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p>Производственная практика</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 	<p>108</p>

	<p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p> <p>10. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии пароконвектомата. Принимать организационные решения по процессам приготовления полуфабрикатов. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов. Выбирать различные способы и приемы приготовления п/ф. Оценка качества и безопасности сложных п/ф.</p> <p>11. Соблюдение стандартов качества в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Способы определения качества мяса, домашней птицы, дичи. Составление таблицы - органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве мяса и домашней птицы.</p>	
	Всего:	258

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактической единицы закрепляется во время прохождения практики).)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2 ПООП 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, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Самородова И.П., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.

— ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система.
— URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сыроделие: техника и технология: учебник для спо И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для спо О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>оформление профессиональной документации;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформление профессиональной документации;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения</p>

<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения</p>
<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной</p>
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях,</p>

профессиональной деятельности.		при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей 	
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций 	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке 	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере 	

