

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

СОДЕРЖАНИЕ

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей.
ОК 07	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 языке.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, фильтровании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 370; в том числе

максимальной нагрузки обучающегося по МДК 01.01 – 46 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 37 час;

практические работы обучающегося - 18 часов;

максимальной нагрузки обучающегося по МДК 01.02 – 156 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 51 часов;

лабораторные и практические работы обучающегося - 74 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.				
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			Всего	В том числе	Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий							
1	2	3	4	5	7	8	9
ПК 1.1.-1.4.	Раздел 1. МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов..	32	32	6			8
ПК 1.1.-1.4	Раздел 2 МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	96	96	48			14
ПК 1.1.-1.4	Учебная практика, часов	72			72		
ПК 1.1.-1.4	Производственная практика, часов	72				72	
	Всего:	272	128	54	72	72	22

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся.	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		128
МДК. 01.01.		32
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		6
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, на основе требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций).</p> <p>2 Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, на основе требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций).</p> <p>3 Правила составления заявки на сырье.</p> <p>4 Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.</p> <p>5 Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.</p> <p>В том числе практических и лабораторных работ</p> <p>6 Практическая работа 1. Составление заявки на сырье</p>	<p>6</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>7</p> <p>1</p>
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>7 Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ</p> <p>8 Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.</p>	<p>7</p> <p>1</p> <p>1</p>

		Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	9	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	1
	10	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	11	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
		В том числе практических и лабораторных работ	
	12	Практическая работа № 2. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1
	13	Практическая работа № 2. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них		Содержание учебного материала	9
	14	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих. правила безопасной организации работ.	1
	15	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих. правила безопасной организации работ.	1
	16	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	17	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	18	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов,	1

		посуды, правила ухода за ними	
		В том числе практических работ	
	19	Практическая работа № 3. Оборудование, инвентарь, посуды для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	1
	20	Практическая работа № 3. Оборудование, инвентарь, посуды для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	1
	21	Практическая работа № 4. Правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	1
	22	Практическая работа № 4. Правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	1
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них		Содержание учебного материала	10
	23	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1
	24	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1
	25	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	1
	26	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	1
	27	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1
	28	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1
	29	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
			В том числе практических работ

		Практическая работа 5. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1
		Практическая работа 6. Приемы безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	1
	2	Дифференцированный зачет по МДК 01.01	1
Самостоятельная учебной работы при изучении раздела 1			8
<ol style="list-style-type: none"> 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 занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического 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. <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			96
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			48
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание учебного материала		19
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1
	2	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1
	3	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1
	4	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени,	1

		грибов.	
	5	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	1
	6	Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	1
	7	Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	1
	8	Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	1
	9	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	1
		В том числе лабораторных работ	10
	10	Лабораторная работа. Обработка и нарезка картофеля .	2
	11	Лабораторная работа. Обработка, нарезка моркови .	2
	12	Лабораторная работа. Обработка, нарезка свеклы .	2
	13	Лабораторная работа. Обработка, нарезка капусты .	2
	14	Лабораторная работа. Обработка, нарезка луковых .	2
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		7
	15	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	1
	16	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	1
	17	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	1
	18	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	1
	19	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.	1

		Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	20	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1
	21	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	1
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала		19
	22	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	23	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1
	24	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1
	25	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1
	26	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1
		В том числе лабораторных работ	14
	27,28, 29,30	Лабораторная работа. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4
	31,32, 33,34, 35,36	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
	37,38, 39,40	Лабораторная работа. Обработка нерыбного водного сырья	4
Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		8
	41	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья.</i>	1

	42	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1
	43	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	1
	44	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	1
	45	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1
	46	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1
	47	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1
	48	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		21
	49	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	1
	50	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины..	1
	51	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины..	1
	52	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов	1
	53	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов	1
	54	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба и полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	55	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба и полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	56	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству,	1

		условия и сроки хранения.	
	57	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
		В том числе лабораторных работ	12
	58- 63	Лабораторная работа. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6
	64- 69	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	6
Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		2
	70	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	1
	71	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		20
	72	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	1
	73	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1
	74	Способы заправки птицы и дичи для дальнейшей тепловой обработки	1
	75	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение. требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	76	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение. требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	77	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1
	78	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.	1
		В том числе лабораторных работ	12
	79-84	Лабораторная работа. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	6
	85-90	Лабораторная работа. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6
39	Дифференцированный зачет	1	
Самостоятельная учебной работы при изучении раздела 2			14

<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья</p>		
Учебная практика		72
<p>Тема 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. ПК 1.1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Виды работ Механическая кулинарная обработка овощей (сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка) клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей. Обработка грибов</p>	8
<p>Тема 2. Нарезка, формовка овощей и грибов, кулинарное использование. ПК 1.1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Отработка форм нарезки жюльен, брюнуаз, турнед, батонетт, пейзаж, виши, кулинарное использование.</p>	8
<p>Тема 3. Подготовка овощей к фаршированию, кулинарное назначение, обработка консервированных овощей. ПК 1.2. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и подготовка их к фаршированию: фарширование кабачков, сладкого перца, помидоров, капусты для голубцов, баклажанов.</p>	8
<p>Тема 4. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Размораживание рыбы и нерыбного водного сырья, вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, особенности обработки</p>	6

ПК 1.2. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	некоторых видов рыб (камбала, навага, щука) обработка кальмаров, креветок, обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка рыбы на филе(пластование).	
Тема5. Обработка рыбы для фарширования. ПК 1.2. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Последовательность этапов фарширования щуки в целом виде (обработка щуки, снятие кожи чулком, приготовление фарша, наполнение кожи фаршем, перевязывание щуки шпагатом). Фарширование рыбы порционными кусками.	6
Тема6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. ПК 1.3. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление п/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок не пластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Приготовление п/ф из рыбы филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные п/ф панированные в различных панировках.	8
Тема7. Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов. ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Последовательность выполнения технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, жиловка, зачистка.	8
Тема 8. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление крупнокусковых п\ф (ростбиф, тушеное мясо), порционных п\ф (бифштекс, филе, полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины азу, гуляш, жаркое по- домашнему.	8
Тема 9. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, тефтели.	6

<p>Тема 10. Обработка субпродуктов и приготовление п\ф из них. ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Обработка голов говяжьих, свиных, бараньих, ног, мозгов, печени, почек, языка, легкого, сердца. Приготовление п\ф: печень жареная, печень по -строгановски, мозги жареные, мозги фри. Разделка птицы. Обработка кролика.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 11. Обработка домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Разделка домашней птицы, дичи. Обработка кролика.</p>	<p>8</p>
<p>Тема12. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление п\ф из домашней птицы: целые тушки птицы, котлеты по-киевски, котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по-столичному, рагу, плов. Приготовление котлетной массы из птицы и п\ф из нее: котлеты пожарские, биточки рубленые из птицы, фаршированные грибами.</p>	<p>8</p>
<p>Производственная практика</p>		<p>72</p>
		<p>12</p>
<p>Тема 1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, подготовка к фаршированию. ПК 1.1.-1.2. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Виды работ: Нарезать ручным и механическим способом овощи различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p>	<p>12</p>
		<p>12</p>

Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них ПК 1.3. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья	6
		6
		12
Тема 3. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.	6
		6
		12
Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.3. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	6
		6
		12
Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, рубленной массы. ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	6
		6

		12
Тема 6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.4. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика	6
		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требование к материально-техническому обеспечению

Для реализации Программы **учебная практика** проводится в кулинарном цехе.

Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование; - холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Производственная практика на рабочих местах общественного питания:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование; - холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники (печатные):

3.2.1 Печатные издания:

1. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015.- III, 12 с.
1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
2. ГОСТ 30390-2018 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2018 – 01 – 01.- М.: Стан
- 3.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017.- 808с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2017-01-01. - М.: Стандартинформ, 2017.-III, 48 с.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2017.-III, 10 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2017.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2015 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2017. – III, 10 с.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
2. 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.: Академия, 2017. – 416 с.
3. 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.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 160 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 6.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
- 8.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
- 9.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2017. – 512 с.
10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 128 с.
12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 282 с.
13. 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.

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.: 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.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

3.2.3. Интернет ресурсы:

1. www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

2. www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

3. www.eda-server.ru/gastronom/

4. www.eda-server.ru/culinary-school/

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

6. <https://www.book.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья приготовления п/ф в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

	<p>для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
---	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ОК. 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;

деятельности	<p>точность выделения в ней главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК. 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК. 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	
ОК. 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 8 Использовать	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и 	

информационные технологии в профессиональной деятельности	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<p>ОК. 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам