

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГЫПОУ «РПК» г. Родники, пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-49336-2-25-45; E-mail: RU\_Rodniki@mail.ru

Принято на заседании методического  
объединения профессионального цикла  
Протокол № 1 от 28.08.2017  
Председатель методического объединения  
М.Б.Волкова

Согласовано  
Заместитель директора по УПР  
М.А.А. А.Н. Шанина  
«29» 08 2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения  
кулинарных полуфабрикатов  
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных  
полуфабрикатов  
УП.01 Учебная практика  
ПП.01 Производственная практика

для профессии среднего профессионального образования  
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального  
образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом  
Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569

Организация-разработчик: **ОГЫПОУ «РПК»**

Разработчик: М.П.Жаворонкова, мастер производственного обучения

Согласовано

Директор ООО «Нежность»

М / С.В. Надежин /



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГЫПОВ «РПК» г. Родники, пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-49336-2-25-45; E-mail: [RU\\_Rodniki@mail.ru](mailto:RU_Rodniki@mail.ru)

Принято на заседании методического  
объединения профессионального цикла  
Протокол № 1 от 27.08.2018  
Председатель методического объединения  
Ольга М.Б.Волкова

Согласовано  
Заместитель директора по УПР  
Иван А.Н. Шанина  
«30» 08 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения  
кулинарных полуфабрикатов  
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных  
полуфабрикатов  
УП.01 Учебная практика  
ПП.01 Производственная практика

для профессии среднего профессионального образования  
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального  
образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом  
Минobrнауки России от 09.12.2016 г. № 1569

**Организация-разработчик: ОГЫПОВ «РПК»**

**Разработчик:** М.П.Жаворонкова, мастер производственного обучения

Согласовано

Директор ООО «Нежность»



Иван / С.В. Надежин /

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**МДК.01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

**МДК.01.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**УП.01** Учебная практика

**ПП.01** Производственная практика

для профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Разработчик    рабочей    программы    профессионального    модуля    -  
М.П.Жаворонкова, мастер производственного обучения.

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленная рабочая программа по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта «Повар», а также с запросами работодателей и потребностями экономики Ивановской области и Родниковского района.

Содержание рабочей программы профессионального модуля направлено на освоение основного вида деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Содержание рабочей программы по ПМ.01 направлено на формирование следующих 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

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

а также следующих профессиональных компетенций:

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 программу модуля включены теоретические и практические занятия, лабораторные работы, которые способствуют отработке знаний и формированию практических навыков по оказанию услуг населению. Программа разработана с учетом отработки теоретического материала в процессе проведения учебной и производственной практик. Учебная и производственная практика отражены в учебном плане в достаточном

объеме. Содержание учебной и производственной практики соответствует запросу работодателей.

Каждый этап обучения завершается промежуточной аттестацией.

Рабочая программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматривает сдачу экзамена квалификационного.

Освоение программы профессионального модуля способствует формированию необходимого практического опыта обучающихся по работе с оборудованием, инструментами, производственным инвентарем; обработке сырья, приготовлению и реализации полуфабрикатов; ведению расчетов с потребителями.

**Вывод:** рабочая программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента позволяет подготовить квалифицированного специалиста по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями ФГОС СПО, профессиональных стандартов, экономики региона и работодателей.

Эксперт:

Директор ООО «Нежность»

С.В.Надежин

М.П.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

Стр.

- |   |    |
|---|----|
| 1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля                                      | 4  |
| 2. Результаты освоения профессионального модуля   | 6  |
| 3. Структура и содержание профессионального модуля  | 8  |
| 4. Условия реализации программы профессионального модуля  | 19 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 22 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий различного ассортимента

#### Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий различного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 различного ассортимента для блинд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блинд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также для повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки по профессии Повар.

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

**иметь практический опыт в:**  
подготовке, уборке рабочего места;  
подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  
обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего 426 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 414 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 152 часа,

самостоятельной работы обучающегося – 46 часа;

учебная практика – 144 часа;

производственная практика – 72 часов;

промежуточная аттестация по МДК.01.01, МДК.01.02 - экзамен комплексный -12 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися **видом профессиональной деятельности (ВД) - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

### 2.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## 2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программ, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная, час	Производственная, час	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 1.1. ОК 1-10	<b>Раздел 1.</b> Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	42	32	16	-	-	10
ПК 1.2. ОК 1-10	<b>Раздел 2.</b> Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	58	46	10			12
ПК 1.3. ОК 1-10	<b>Раздел 3.</b> Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	33	26	16			7

ПК 1.4. ОК 1-10	<b>Раздел 4.</b> Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	65	48	26			17
ПК 1.1- 1.4	Учебная и производственная практика	216			144	72	
	<b><i>Всего:</i></b>	<b><i>414</i></b>	<b><i>152</i></b>	<b><i>68</i></b>	<b><i>144</i></b>	<b><i>72</i></b>	<b><i>46</i></b>

### 3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		32	
<b>МДК 01.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		32	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<p><b>Содержание</b></p> <p><i>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания</i></p> <p>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</p> <p>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Правила составления заявки на сырье.</p> <p>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.</p>	6	
	<b>Практические и лабораторные работы</b>	2	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Составление заявки на сырье		3
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.</p> <p>Требования к организации рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p> <p><i>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним</i></p> <p>Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p>	8	
	<b>Практические и лабораторные работы</b>	4	

	<p><b>Практическое занятие 2.</b> Подготовка рабочего места, выбор, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)</p>		3
<p><b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>8</b>	
	<p>Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними . <i>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним.</i></p>	4	2
	<p><b>Практические и лабораторные работы</b></p>	4	
	<p><b>Практическое занятие 4.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. <b>Практическое занятие 5.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки</p>		3
<p><b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>10</b>	
	<p>Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. <i>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним.</i> Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p>	4	2
	<p><b>Практические и лабораторные работы</b></p>	6	

	<p><b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>Практическое занятие 7.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы</p> <p><b>Практическое занятие 8.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера</p>		<b>3</b>
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b></p> <p>1. Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции.</p> <p>2. Презентация «Овощной цех: характеристика, организация рабочего места, оборудование и инвентарь».</p> <p>3. Презентация «Рыбный цех: характеристика, организация рабочего места, оборудование и инвентарь».</p> <p>4. Презентация «Мясной цех: характеристика, организация рабочего места, оборудование и инвентарь».</p>		<b>10</b>	
<b>Всего</b>		<b>42</b>	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов .	120	
<b>Раздел 2.</b> Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		46	
<b>Тема 2.1.</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность.</p> <p>Кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.</p> <p>Международные наименования форм нарезки.</p> <p>Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.</p> <p>Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.</p> <p>Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование .</p> <p><i>Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов.</i></p> <p><b>Практические и лабораторные работы</b></p> <p><b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов</p> <p><b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.</p>	22	2
<b>Тема 2.2.</b> Обработка	<b>Содержание</b>	10	3
		10	

рыбы и нерыбного водного сырья.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность. Кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), с хрящевым скелетом(осетровой). Обработка пищевых отходов. Способы минимизации отходов. <i>Требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы.</i> Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. <i>Требования к качеству, условиям и срокам хранения нерыбного водного сырья.</i>	10	2
<b>Тема 2.3.</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	<b>Содержание</b> Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 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. Приемы подготовка мяса к тепловой обработке. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. <i>Требования к качеству, условиям и срокам хранения мяса, мясных продуктов.</i>	8	2
<b>Тема 2.4.</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	<b>Содержание</b> Основные характеристики, пищевая ценность. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. <i>Требования к качеству, условиям и срокам птицы, дичи.</i>	6	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b> 1. Подготовка реферата на темы: «Значение овощей и грибов в питание человека». 2. Подготовка реферата на темы: «Значение рыбы и нерыбного водного сырья в питание человека». 3. Подготовка реферата на темы: «Значение мяса и мясного сырья в питание человека». 4. Подготовка реферата на темы: «Значение домашней птицы и пернатой дичи, кролика, в питание человека».		12	
<b>Раздел 3.</b> Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для		26	

блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.			
<b>Тема 3.1.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 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. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. <i>Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</i> <i>Требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</i> <i>Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</i>	10	2
	<b>Практические и лабораторные работы</b>	16	
	<b>Практическое занятие 1.</b> <i>Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ.</i> <b>Практическое занятие 2.</b> <i>Выбор, применение, комбинирование методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечение условий, соблюдение сроков их хранения.</i> <b>Лабораторная работа 3.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. <b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. <b>Лабораторная работа 5.</b> Обработка нерыбного водного сырья.		<b>3</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3</b> 1. Подготовка презентации: «Ассортимент рыбных полуфабрикатов» 2. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 3. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.		<b>7</b>	
<b>Раздел 4.</b> Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		<b>48</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Приготовление	<b>Содержание</b>	<b>28</b>	

полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины, субпродуктов. Технологический процесс приготовления мясной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них. <i>Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</i> Кулинарное назначение, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. <i>Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</i>	14	2
	<b>Практические и лабораторные работы</b>	14	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Выбор, применение, комбинирование методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечение условий, соблюдение сроков их хранения. <b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. <b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.		
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	Классификация, ассортимент, характеристика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. <i>Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</i> Кулинарное назначение. <i>Требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов из птицы, дичи.</i> <i>Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</i>	8	2
	<b>Практические и лабораторные работы</b>	12	
	<b>Практическая занятие 4.</b> Выбор, применение, комбинирование методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечение условий, соблюдение сроков их хранения. <b>Лабораторная работа 8.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. <b>Лабораторная работа 9.</b> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.		3

	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка презентации: «Ассортимент мясных полуфабрикатов»</li> <li>2. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> <li>3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>4. Подготовка презентации: «Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика»</li> <li>5. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> <li>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> </ol>		<b>17</b>	
<p><b>Учебная практика ПМ 01</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>2. Обращивать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обращивать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>6. 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.).</li> <li>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> </ol>		<b>144</b>	3

<p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
<p><b>Производственная практика ПМ 01</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p><b>72</b></p>	<p><b>3</b></p>
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>414</b></p>	

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**

**Оснащенные базы практики**

#### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации оснащен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами.

##### **4.2.1. Печатные издания:**

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
3. 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..
4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи . Практикум : Учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 4-е издание, перераб и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 488 с..

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 256 с.
7. Дутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учебник для нач. проф. образования / Г.Г.Дутошкина, Ж.С.Анохина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
8. Калинина М.В. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В.Калинина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. – 320 с.
9. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова - 10-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. – 176 с.
10. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина - М.: Академия, 2014. – 192 с.

#### **4.2.2. Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. 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.farbkabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.farbkabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
3. 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
4. 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
5. <http://rgavo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **4.2.3. Дополнительные источники:**

1. СНЕГАРТ. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. [www.fio.ru](http://www.fio.ru) (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);
3. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru) (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);
4. [www.CHEFS.ru](http://www.CHEFS.ru) (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России).
5. [www.uteshnolog.ru](http://www.uteshnolog.ru)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

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

	<p>режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>производственной практикам</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления</li> </ul>	

<p>дичи, кролика.</p>	<p>полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

<p>демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>		
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	