ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
с получение среднего общего образования

р.п. Николаевка
2022 г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК
Председатель ЦК
_____ / И.И. Ларькина /
Протокол заседания ЦК
№ 1 от « 2 » 09 20 22 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ НикТТ
_____/Я.У.Юнушев/
« 2 » 09 20 22 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **2**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **5**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **17**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **20**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09Повар,кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) обучающихся на базе основного общего образования по профессии: **43.01.09 «Повар, кондитер»,** укрупненной группы профессий – 43.00.00 Сервиз и туризм, и предназначена для получения среднего общего образования студентами,

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с естественнонаучным профилем профессиональным образованием.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии.

Код	*Наименование общих компетенций*
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии.

Код	**Наименование личностных результатов**
ЛР1	Осознавать себя гражданином и защитником великой страны
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Ульяновской области	
ЛР14	Владеющий навыками принятия решений социально- бытовых вопросов
ЛР 17	Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью.
ЛР19	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем.
ЛР 22	Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач
Личностные результаты реализации программы воспитания(отраслевые)	
ЛР23	Способный к адаптации имеющихся в ПОО профориентационных технологий, к условиям изменяющегося рынка труда и услуг профессионального образования.

1.2.3. Перечень профессиональных компетенций

Код	***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций***
ВД 1	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.2.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества безопасности продуктов, полуфабрикатов. -приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями
уметь	- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких

	блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; -правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов ПМ 01 - 443 часа,

Из них на освоение МДК – 191ч.

МДК 01.01- 41, том числе ЛПЗ -15 часов;

МДК 01.02 - 150, в том числе ЛПЗ -38 часов;

практики, в том числе

учебная 108 часа,

производственная 144 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета и квалификационного экзамена

1.4. Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

1.5. «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов, экзаменов, завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например,

лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

Внести в рабочие программы учебных дисциплин, следующие нормативные документы:

« - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

- Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

1.6. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер код наименование профессии. При угрозе возникновения или возникновения отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. В случае введения дистанционного режима обучения лекции и лабораторно- практические занятия будут проводиться дистанционно. Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения Ник ТТ.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					внеаудиторская (самостоятельная работа) всего часов
			Обучение по МДК, час.			Практики		
				в том числе				
			всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	**Раздел модуля 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**41**	**41**	10	-	-	-	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	**Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	**150**	**150**	38		-	-	
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	**252**				**108**	**144**	
	Всего:	**443**	**191**		**-**	**108**	**144**	

I.1. 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 учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	*Коды личностных результатов*
1	**2**	**3**	
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		**41**	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них. 1. Процессы обработки сырья. 2. Характеристика этапов приемки сырья. 3. Способы кулинарной обработки сырья. 4. Подготовка к реализации полуфабрикатов. 5. Правила ведения расчетов с потребителем.	**Содержание**	**6**	
	1.Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	1	
	2. Последовательность, характеристика этапов. Правила составления заявки на сырье.	1	
	3. Характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов из него.	2	
	4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. **Мозговой штурм: Анализ идей в процессе деятельности подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**.	1	ЛР 17
	5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье. Оценка качества сырья.	1	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	**Содержание**	**7**	
	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность овощей и грибов. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.	2	

1.Классификация и организация работ в овощном цехе. 2. Организация обработки, нарезки овощей и грибов. Характеристика этапов. 3. Организация рабочих мест в овощном цехе. 4. Виды, назначение и правила эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов. 5. Организация хранения обработанных овощей и грибов.	2. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.	1	
	3.Требования к организации рабочих мест, правила безопасной организации работ в овощном цехе.	1	
	4.Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов в овощном цехе при обработке и приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов.	1	
	5. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1	
	6.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Требования к качеству, условия и сроки хранения обработанного сырья.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. Составление технологических схем обработки овощей и грибов..	1	
	Практическое занятие 3. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки). Определение массы отходов в процессе обработки овощей. (решение производственных задач)	1	
Тема 1.3. **Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.** 1.Организация обработки рыбы и морепродуктов. 2. Организация рабочих мест при обработке рыбных продуктов.	**Содержание**	**9**	
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. **Урок практикум: Обеспечение экологической безопасности продуктов пищевого назначения.**	1	ЛР10
	2.Требования к организации рабочих мест при обработке рыбы и морепродуктов. Правила безопасной организации работ.	2	
	3.Виды, назначение, технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1	

3.Виды оборудования, инвентаря, инструментов для обработки рыбы. Правила их безопасной эксплуатации. 4. Техническое оснащение рыбного цеха. 5. Организация хранения обработанной рыбы и полуфабрикатов. 6. Санитарные требования к рабочему месту, оборудованию, инструментам. 7.Правила ухода рабочего места в рыбном цехе.	4. Правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1	
	5.Техническое оснащение рыбного цеха, последовательность расположения производственного, холодильного оборудования, механизмов.	1	
	6.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила и сроки хранения обработанной рыбы и морепродуктов.	1	
	7.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды,	1	
	8. Правила ухода за рабочим местом, оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой. Наличие инструкций над каждым рабочим местом в рыбном цехе.	1	
	Самостоятельная работа « Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья» Подготовить реферат.	**2**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**3**	
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по обработке рыбы. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Расчет и определение массы отходов при обработки рыбы (брутто, нетто) **Практическое занятие 5.** Освоение правил безопасной эксплуатации механического оборудования рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки, эл.мясорубки. (экскурсия на предприятие) **Практическое занятие 6.** Органолептическая оценка качества рыбы и морепродуктов.	1 1 1	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	**Содержание**	**7**	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2	
	2.Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов	2	

	из них.		
	3.Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ при обработке мясных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	4.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1	
1.Классификация, значение в питании мясных продуктов. 2.Организация обработки мясных продуктов и домашней птицы. 3. Правила организации рабочих мест при обработке мясных продуктов. 4.Правила эксплуатации оборудования, инструментов при обработке мясных продуктов.	5.Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Расчет массы отходов при обработке мяса, тушки курицы.	1	
	Практическое занятие 8.Органолептическая оценка качества мясного сырья. Изучение классификации и маркировки мяса.	1	
	Дифференцированный зачет	**2**	
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**150**	
Тема 2.1 **Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.** 1.Характеристика, традиционных видов овощей, грибов.	**Содержание**	**14**	
	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.Кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов. 3.Формы нарезки.	2.Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов, корнеплодов. 3.Формы нарезки, кулинарное использование. Требования к качеству обработанных овощей. 4. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	1 2 1	
4.Способы минимизации.	5.Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени.	1 1	

	6.Формы нарезки, кулинарное использование. Требования к качеству обработанных овощей. 7.Способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	1	
	8.Технологический процесс механической кулинарной обработки грибов. Формы нарезки, кулинарное использование. Требования к качеству обработанных грибов. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	1	
	9.Подготовка овощей и грибов к фаршированию, виды тепловой обработки. Виды и овощей и грибов, которые используют для фарширования, сырье для приготовления фаршей, начинок. 10. Способы минимизации отходов.	2 1	
	11.Способы хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: соблюдение температурного режима в зависимости от сезона года. 12. Виды и характеристика интенсивного охлаждения, шоковой заморозки, вакуумирования: условия, температурный режим, сроки хранения.	1 1	
5. Обработка капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей и зелени. 6. Формы нарезки. 7. Способы минимизации отходов.	**Тематика практических занятий и лабораторных работ**	**8**	
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка клубнеплодов, корнеплодов (простая и фигурная нарезка) **Мастер класс «Я выбираю профессию»-** фигурная нарезка из овощей.	4	ЛР23
8.Обработка и нарезка грибов, кулинарное использование. 9. Подготовка овощей и грибов к фаршированию. 10. Способы минимизации отходов.	**Лабораторная работа 2.** 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 (перца, кабачков, баклажан, помидор.)	4	
Тема 2.2. **Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.** 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение рыбы, морепродуктов.	**Содержание**	**16**	
	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Семейство и виды рыб и морепродуктов.	1 1	

2. Оценка качества и безопасности рыбы и морепродуктов. 3. Способы подготовки рыбы к обработке. 4.Способы подготовки нерыбного водного сырья к обработке. 5. Механическая обработка чешуйчатой рыбы. 6. Механическая обработка бесчешуйчатой рыбы. 7.Способы минимизации отходов, требования к качеству обработанной рыбы. 8. Механическая обработка осетровой рыбы.	3.Способы подготовки рыбы к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. 4.Способы подготовки к обработке нерыбного водного сырья размораживание.	1 1	
	5.Механическая обработка чешуйчатой, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом виде, порционными кусками (кругляши), в пластованном виде с костным скелетом и без него. 6.Механическая обработка бесчешуйчатой рыбы, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом виде, порционными кусками , в пластованном виде. 7. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	2 2 1	
	8.Механическая обработка осетровой рыбы. Последовательность приготовления обработанной рыбы, деления на звенья, порционными кусками. 9.Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1 1	
	10.Обработка рыбы для фаршированиия. Виды рыб и способы приготовления их к фаршированию. 11. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы для фаршированиия.	2 1	
	12.Методы обработки нерыбного водного сырья. Ассортимент, способы обработки. 13.Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	1 1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.		
	Лабораторная работа 3. Обработка, разделка рыбы разных пород. Определение качества рыбы.	2	
Тема 2.3	**Содержание**	**12**	

Приготовление полуфабрикатов из рыбы. 1.Ассортимент, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 2.Кулинарноеназначениеполуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для припускания и варки. 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки, тушения и запекания.. 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в кляре. 6. Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы. 7.Способы и техника маринования. 8. Рыбная котлетная масса и полуфабрикаты из нее. 9. Кнельная масса и полуфабрикаты из нее. Порционные полуфабрикаты из рыбы. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Обработка нерыбного водного сырья	1.Классификация, ассортимент, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. (в целом, порционном, фаршированном, из котлетной рыбной массы) 2.Кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Тепловая обработка – припускание, варка, жарка, тушение, запекание)	1 1	
	3.Приготовление полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида тепловой обработки: припускание, варка - тушка с головой, тушка без головы, звенья осетровой рыбы. 4. Жарка основным способом, во фритюре - «кругляши», порционный кусок не пластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы. Тушение и запекание порционных полуфабрикатов из рыбы с соусом.(Урок беседа « забытые блюда из рыбы»- диалог поколений) 5.Приготовление кляра, нормы вложения сырья. Приготовление полуфабрикатов из обработанной рыбы чистое филе в кляре. 6. Порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.	1 2 1 1	ЛР 6
	7.Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.	2	
	8. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Ассортимент, технологический процесс приготовления котлетной массы. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов. 9. Приготовление кнельной массы. Нормы вложения сырья. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.	2 1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	Лабораторная работа 4. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Нормы отходов. Оценка качества полуфабрикатов.	4	
	Лабораторная работа 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Нормы закладки сырья. Требования к качеству.	4	
	Лабораторная работа 6. Обработка нерыбного водного сырья. Требования	2	

	к качеству		
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов 1.Основные характеристики мяса. 2.Хранение мяса и мясопродуктов. 3.Оценка качества мяса и мясопродуктов. 4. Оценка и показатели качества мяса. 5.Обработка мяса и мясных продуктов. 6.Обработка мороженого мяса. 7.Операции разделки говяжьей полутуши. 8. Разделка передней четвертины говяжьей полутуши. 9. Разделка задней четвертины говяжьей полутуши. 10. Сортировка частей мяса.	**Содержание**	**26**	
	1.Ассортимент, основные характеристики, ткани мяса, пищевая ценность, требования к качеству. 2.Условия и сроки хранения мяса и мясопродуктов. Температурный режим, хранение в холодильных, морозильных камерах.	1 1	
	3.Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясных продуктов. Внешний вид, запах, цвет, консистенция. 4.Органолептические показатели, наличие клейма упитанности, ветеринарно-санитарный контроль. Сопутствующие документы сертификат соответствия, ветеринарное свидетельство.	1 2	
	5. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций кулинарной обработки мяса, мясных продуктов: общие требования по технике безопасности при работе в мясном цехе. 6. Обработка мороженого мяса - размораживание, рекомендуемая спецодежда; стадии обработки мороженого мяса, характеристика. (быстрое, медленное) размораживание, обмывание, обсушивание, разделка.	1 1	
	7.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной разделки и обвалки говяжьей полутуши. Обвалка, жиловка, зачистка, характеристика каждой операции. 8.Разделка передней четвертины , последовательность операции при разделке ; полученные отруба- лопаточная , шейная части. Грудинка и спинно – реберная часть. 9.Разделка задней четвертины,последовательность операции при разделке ; полученные отруба: вырезку, тонкий край, пашину, внутренний, верхний, боковой и наружний куски тазобедренной части. 10.Сортировка, кулинарное использование (варка, жарка, тушение, запекание.) частей мяса и виды полуфабрикатов из них. Составление таблицы.	1 2 2 2	
	11.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной разделки и обвалки бараньей туши. 12.Части мяса, сортировка для теплового кулинарного использования. Виды полуфабрикатов из частей мяса баранины. Составление таблицы.	1 2	

11.Операции разделки бараньей туши. 12. Сортировка частей мяса бараньей туши. 13.Операции разделки свиной туши. 14. Сортировка частей мяса свиной туши.	13.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной разделки и обвалки свиной туши. 14.Части мяса свиной туши, сортировка для теплового кулинарного использования. 15.Виды полуфабрикатов из частей мяса свинины. Составление таблицы.	2 2 2	
	16. Хранение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины и полуфабрикатов из них.	1	
	17.Механическая кулинарная обработка субпродуктов, мясных продуктов. 18.Требования к качеству, хранение, кулинарное назначение.	1 1	
Обработка субпродуктов	**Лабораторная работа 7.** Обработка субпродуктов. Последовательность механической обработки. Санитарные требования к качеству сырья и хранению.	**2**	
Тема 2.5 **Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.** 1.Классификация полуфабрикатов из мяса. 2.Способы приготовления полуфабрикатов. 3.Крупнокусковые, порционные полуфабрикаты из мяса говядины. 4. Крупнокусковые, порционные полуфабрикаты из мяса баранины. 5. Крупнокусковые, порционные полуфабрикаты из мяса свинины. 6. Полуфабрикаты, поступающие от предприятий. 7 Полуфабрикаты из субпродуктов	**Содержание**	**23**	
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. 2.Характеристика способов приготовления полуфабрикатов из мяса разных видов убойных животных.	1 1	
	3.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса говядины, использование частей мяса, приемы и формы нарезки 4.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса баранины, использование частей мяса, приемы и формы нарезки. 5.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса свинины, телятины, использование частей мяса, приемы и формы нарезки. 6. Полуфабрикаты, поступающие от предприятий –заготовочных и мясокомбинатов. Порционные, мелкокусковые полуфабрикаты, рубленые изделия. 7. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из	2 2 2 1	

	субпродуктов, кулинарное использование. Форма нарезки. 8.Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов убойных животных.	2 1	
	9.Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, использование частей мяса, формы нарезки, виды тепловой обработки 10.Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, использование частей мяса, формы нарезки, виды тепловой обработки. 11.Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, телятины, использование частей мяса, формы нарезки, виды тепловой обработки. Требования к качеству. 12.Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения мелкокусковых полуфабрикатов.	2 2 2 1	
убойных животных. 8.Требования к качеству полуфабрикатов. 9.Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса говядины. 10. Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса баранины. 11. Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса свинины, телятины. 12. Требования к качеству полуфабрикатов. 13.Рубленая мясная масса. 14. Котлетная масса.	13.Технологический процесс приготовления, нормы вложения сырья мясной рубленой массы и полуфабрикаты из нее. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 14.Технологический процесс приготовления, нормы вложения сырья котлетной массы и полуфабрикаты из нее. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2 2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	Лабораторная работа 8. Обработка и приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Решение ситуационных задач. Оценка качества полуфабрикатов. **Лабораторная работа 9.** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без. Нормы вложения сырья. Оценка качества полуфабрикатов.	4 4	
	Самостоятельная работа « Обработка и способы приготовления полуфабрикатов из говядины». Подготовить сообщение, презентацию.	**1**	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание	**9**	
	1.Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству,	2	

	условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.		
	2.Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика; последовательность операций, характеристика. 3.Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной домашней птицы, дичи.	2 1	
1.Характеристика птицы, дичи, кролика.	4.Виды заправки тушек домашней птицы, дичи. Последовательность приемов при заправки птицы. Кулинарное назначение.	2	
2.Обработка домашней птицы, дичи, кролика. 3. Требования к качеству птицы, дичи,	5.Обработка субпродуктов птицы и дичи. 6.Требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов.	1 1	
Тема 2.7	**Содержание**	**9**	
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 1.Классификация полуфабрикатов из птицы и дичи.	1.Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 2.Последовательность операций при снятии и зачистки филе с обработанной тушки птицы.	**1** 1	
2.Операции снятия филе с тушки птицы. 3.Полуфабрикаты из домашней птицы.	3.Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из филе птицы, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 4. Кулинарное назначение порционных полуфабрикатов (варка, жарка, тушение), требования к качеству, условия и сроки хранения.	2 2	
4. Кулинарное назначение из домашней птицы. 5. Котлетная масса из птицы.	5.Приготовление котлетной массы из птицы, нормы вложения сырья; приготовление полуфабрикатов из нее. 6.Виды панировок; использование панировок при приготовлении полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы	2 1	
6. Виды панировок.	**Тематика практических занятий и лабораторных работ**	**8**	
	Лабораторная работа 10. Обработка домашней птицы, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Требования к качеству Условия и сроки хранения. Решение ситуационных задач.	4	
Обработка домашней птицы.	**Лабораторная работа 11.** Приготовление котлетной массы из птицы и	4	

Полуфабрикаты из котлетной массы	полуфабрикатов из нее. Нормы вложения сырья. Требования к качеству. Сроки хранения.		
птицы.	**Дифференцированный зачет**	**2**	

Учебная практика ПМ 01 **108**

Виды работ:

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.
2. Обрабатывать 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.
3. 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).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
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.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.

10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированиия традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Производственная практика ПМ 01 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.	**144**

6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 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. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	
Всего	**519**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

технологическое оборудование:

моечная ванна;
овощерезательная машина;
плиты электрические или с индукционном нагревом;
мясорубка;
слайсер;
блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
куггер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
планетарный миксер;
рыбочистка;
шкаф интенсивной заморозки;
шкаф морозильный;
шкаф холодильный;
аппарат для вакуумной упаковки;
ледогенератор;
микроволновая печь;
горелка газовая ручная;
овоскоп;
нитрат-тестр;
посудомоечная машина;
стеллаж;
мусат для заточки ножей.

1.1. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Н.Э.Харченко. 2020 «Академия»
2. Лабораторные работы по технологическому оборудованию(механическое и тепловое оборудование). М.И.Ботов, В.Д.Елхина. 2020 «Лань»
3. Организация производства на предприятии общественного питания. Н.Д.Торопова 2019 «ЭБС-Лань»
4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. О.К.Мотовилов, А.П.Булатов. 2020 «Лань»
5. Электротепловое оборудование индустрии питания. М.И.Ботов, Д.М.Давыдов, В.П.Кирпичников 2020 «Лань»
6. Шатун Л. «Повар» учебное пособие «Феникс» 2018(2019)

1.2.1. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2019 № 276].
2. 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.
3. 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 2019 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
4. 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
5. 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 2019 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

6. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
7. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
9. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
10. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
11. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
12. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
13. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
14. http:/ /www.pitportal.ru/

1.2.2. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

По усмотрение образовательной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, 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 для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты по учебной и производственной практикам

	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	
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.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – 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; – 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; – 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 выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в
ОК. 02	– оптимальность планирования информационного поиска из	

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения	– Эффективно использовать средства физической культуры для	

и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности..	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности –	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– Точность соблюдения финансовой грамотности – Эффективно использовать предпринимательскую деятельность в проф. сфере	