



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

на заседании ПЦК

Протокол №1 от 01 сентября 2020 года

Председатель Климпуш М.Н.

Приказ на утверждение

№ 513 от 01.09.2020

Реквизиты нормативных актов отражающих изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты образовательной программы

	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024
<b>№ приказа, дата</b>	Приказ № 513 От 01.09.20	Приказ № 661 От 01.09.21	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы профессионального модуля *ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*

Составители:

Мельникова Марина Викторовна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

Климпуш Марина Николаевна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ», председатель ПЦК ПМ

Галеева Нина Сергеевна, заместитель директора по учебно-производственной работе  
ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	44

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности *Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен формировать общие компетенции

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>	
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	У.01.1
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	У.01.2
		определять этапы решения задачи;	У.01.3
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	У.01.4
		составлять план действия;	У.01.5
		определить необходимые ресурсы;	У.01.6
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	У.01.7
		реализовать составленный план;	У.01.8
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	У.01.9
		<b>Знания:</b>	
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	3.01.1
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	3.01.2
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	3.01.3
методы работы в профессиональной и смежных	3.01.4		

		сферах;	
		структуру плана для решения задач;	<b>3.01.5</b>
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	<b>3.01.6</b>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>	
		определять задачи для поиска информации;	<b>У.02.1</b>
		определять необходимые источники информации;	<b>У.02.2</b>
		планировать процесс поиска;	<b>У.02.3</b>
		структурировать получаемую информацию;	<b>У.02.4</b>
		выделять наиболее значимое в перечне информации;	<b>У.02.5</b>
		оценивать практическую значимость результатов поиска;	<b>У.02.6</b>
		оформлять результаты поиска	<b>У.02.7</b>
		<b>Знания:</b>	
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	<b>3.02.1</b>
		приемы структурирования информации;	<b>3.02.2</b>
		формат оформления результатов поиска информации	<b>3.02.3</b>
		ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	<b>У.03.1</b>		
применять современную научную профессиональную терминологию;	<b>У.03.2</b>		
определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	<b>У.03.3</b>		
<b>Знания:</b>			
содержание актуальной нормативно-правовой документации;	<b>3.03.1</b>		
современная научная и профессиональная терминология;	<b>3.03.2</b>		
возможные траектории профессионального развития и самообразования;	<b>3.03.3</b>		
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b>	
		организовывать работу коллектива и команды;	<b>У.04.1</b>
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	<b>У.04.2</b>
		<b>Знания:</b>	

		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	<b>3.04.1</b>
		основы проектной деятельности	<b>3.04.2</b>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b>	
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	<b>У.05.1</b>
		проявлять толерантность в рабочем коллективе	<b>У.05.2</b>
		<b>Знания:</b>	
		особенности социального и культурного контекста;	<b>3.05.1</b>
		правила оформления документов и построения устных сообщений.	<b>3.05.2</b>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b>	
		описывать значимость своей профессии	<b>У.06.1</b>
		применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>У.06.1</b>
		<b>Знания:</b>	
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	<b>3.06.1</b>
		значимость профессиональной деятельности по профессии.	<b>3.06.2</b>
		сущность стандартов антикоррупционного поведения	<b>3.06.3</b>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b>	
		соблюдать нормы экологической безопасности;	<b>У.07.1</b>
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	<b>У.07.2</b>
		<b>Знания:</b>	
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	<b>3.07.1</b>
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	<b>3.07.2</b>
		пути обеспечения ресурсосбережения.	<b>3.07.3</b>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	<b>Умения:</b>	
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	<b>У.08.1</b>
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	<b>У.08.2</b>

	поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	<b>У.08.3</b>
		<b>Знания:</b>	
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	<b>3.08.1</b>
		основы здорового образа жизни;	<b>3.08.2</b>
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	<b>3.08.3</b>
		средства профилактики перенапряжения.	<b>3.08.4</b>
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности в	<b>Умения:</b>	
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	<b>У.09.1</b>
		использовать современное программное обеспечение	<b>У.09.2</b>
		<b>Знания:</b>	
		современные средства и устройства информатизации;	<b>3.09.1</b>
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	<b>3.09.2</b>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранным языках.	<b>Умения:</b>	
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	<b>У.10.1</b>
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	<b>У.10.2</b>
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	<b>У.10.3</b>
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	<b>У.10.4</b>
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	<b>У.10.5</b>
		<b>Знания:</b>	
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	<b>3.10.1</b>
		основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	<b>3.10.2</b>
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	<b>3.10.3</b>

		особенности произношения;	<b>3.10.4</b>
		правила чтения текстов профессиональной направленности	<b>3.10.5</b>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>Умения:</b>	
		выявлять достоинства и недостатки бизнес идеи;	<b>У.11.1</b>
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	<b>У.11.2</b>
		составлять бизнес-план;	<b>У.11.3</b>
		рассчитывать размеры выплат по: депозитам; процентным ставкам кредитования; налогам.	<b>У.11.4</b>
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	<b>У.11.5</b>
		определять назначение налогов, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;	<b>У.11.6</b>
		определять источники финансирования;	<b>У.11.7</b>
		определять необходимость видов страхования в соответствии с рисками	<b>У.11.8</b>
		оценивать возможные финансовые риски	<b>У.11.9</b>
		<b>Знание:</b>	
		основы предпринимательской деятельности;	<b>3.11.1</b>
		основы финансовой грамотности;	<b>3.11.2</b>
		правила разработки бизнес-планов;	<b>3.11.3</b>
		правила и порядок расчетно- кассовых операций банка;	<b>3.11.4</b>
		основы банковской системы, вариантов банковских продуктов и форм банковского обслуживания;	<b>3.11.5</b>
		порядок страхования и его виды;	<b>3.11.6</b>
правила личной финансовой безопасности;	<b>3.11.7</b>		

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями



<b>Основные виды деятельности</b>	
<b><u>ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</u></b>	
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>ОД</b>
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<b>ПО.1.1.1</b>
обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	<b>ПО.1.1.2</b>
<b>Умения:</b>	
обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;	<b>У.1.1.1</b>
составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;	<b>У.1.1.2</b>
оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	<b>У.1.1.3</b>
распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	<b>У.1.1.4</b>
объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	<b>У.1.1.5</b>

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	<b>У.1.1.6</b>
контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	<b>У.1.1.7</b>
демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	<b>У.1.1.8</b>
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	<b>У.1.1.9</b>
<b>Знания:</b>	
требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	<b>3.1.1.1</b>
санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);	<b>3.1.1.2</b>
методы контроля качества сырья, продуктов;	<b>3.1.1.3</b>
способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;	<b>3.1.1.4</b>
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>3.1.1.5</b>
последовательность выполнения технологических операций;	<b>3.1.1.6</b>
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	<b>3.1.1.7</b>
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	<b>3.1.1.8</b>
виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	<b>3.1.1.9</b>
правила утилизации отходов;	<b>3.1.1.10</b>

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	3.1.1.11
виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	3.1.1.12
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	ПО.1.2.1
контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	ПО.1.2.2
обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья	ПО.1.2.3
<b>Умения:</b>	
оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;	У.1.2.1
контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;	У.1.2.2
определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;	У.1.2.3
контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;	У.1.2.4
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;	У.1.2.5
контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки	У.1.2.6

экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;	
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);	<b>У.1.2.7</b>
контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	<b>У.1.2.8</b>
<b>Знания:</b>	
методы обработки экзотических и редких видов сырья;	<b>3.1.2.1</b>
способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;	<b>3.1.2.2</b>
способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;	<b>3.1.2.3</b>
способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;	<b>3.1.2.4</b>
санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;	<b>3.1.2.5</b>
формы, техника нарезки, формования, фи-литирования экзотических и редких видов сырья	<b>3.1.2.6</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Ко</b>
организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;	<b>д</b> <b>ПО.1.3.1</b>

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	<b>ПО.1.3.2</b>
<b>Умения:</b>	
контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;	<b>У.1.3.1</b>
контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;	<b>У.1.3.2</b>
владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;	<b>У.1.3.3</b>
выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кус-ками;	<b>У.1.3.4</b>
готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;	<b>У.1.3.5</b>
контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;	<b>У.1.3.6</b>
проверять качество готовых полуфабрика-тов перед комплектованием, упаковкой на вынос;	<b>У.1.3.7</b>
контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;	<b>У.1.3.8</b>
контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;	<b>У.1.3.9</b>
контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);	<b>У.1.3.10</b>
применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения	<b>У.1.3.11</b>

<b>Знания:</b>	
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;	<b>3.1.3.1</b>
современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;	<b>3.1.3.2</b>
правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;	<b>3.1.3.3</b>
способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;	<b>3.1.3.4</b>
техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;	<b>3.1.3.5</b>
правила складирования упакованных полуфабрикатов;	<b>3.1.3.6</b>
требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	<b>3.1.3.7</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<b>ПО.1.4.1</b>
ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	<b>ПО.1.4.2</b>
<b>Умения:</b>	

подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	У.1.4.1.
соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	У.1.4.2.
выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;	У.1.4.3.
комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;	У.1.4.4.
проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	У.1.4.5.
изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;	У.1.4.6.
рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	У.1.4.7.
оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	У.1.4.8.
представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;	У.1.4.9.
проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	У.1.4.10.
<b>Знания:</b>	
наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;	3.1.4.1
новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	3.1.4.2
современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	3.1.4.3
принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	3.1.4.4

правила организации проработки рецептур;	<b>3.1.4.5</b>
правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;	<b>3.1.4.6</b>
правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	<b>3.1.4.7</b>
правила расчета себестоимости полуфабрикатов	<b>3.1.4.8</b>



### 1.2.3. Перечень практического опыта, умений, знаний

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (иметь практический опыт)
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	П 1.1.1 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	П 1.1.2 Обеспечивать наличие продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	П.1.2.1 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	П.1.2.2 Контроль качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности
	П.1.2.3 Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	П.1.3.1 Организация, ведение процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи
	П.1.3.2 Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	П.1.4.1 Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	П.1.4.2 Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки
--	--

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен уметь

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (должен уметь)
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.1 Обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	У 1.1.2 Контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства
	У 1.1.3 Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом
	У 1.1.4 Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
	У 1.1.5 Распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
	У 1.1.6 Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
	У 1.1.7 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 1.1.8 Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
	У 1.1.9 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
	У 1.1.10 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких	У 1.2.1 Оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты

<p>видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>У 1.2.2 Контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов</p>
	<p>У 1.2.3 Определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение</p>
	<p>У 1.2.4 Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения</p>
	<p>У 1.2.5 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию</p>
	<p>У 1.2.6 Контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения</p>
	<p>У 1.2.7 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p>
	<p>У 1.2.8 Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>
	<p>ПК 1.3 Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>
<p>У 1.3.2 Контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей</p>	
<p>У 1.3.3 Владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи</p>	
<p>У 1.3.4 Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками</p>	
<p>У 1.3.5 Готовить кнельную массу, формировать кнели, фаршировать кнельной массой</p>	
<p>У 1.3.6</p>	

	Контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
	У 1.3.7 Проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос
	У 1.3.8 Контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос
	У 1.3.9 Контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
	У 1.3.10 Контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
	У 1.3.11 Применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 1.4.1 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
	У 1.4.2 Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
	У 1.4.3 Выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки
	У 1.4.4 Комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции
	У 1.4.5 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У 1.4.6 Изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
	У 1.4.7 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
	У 1.4.8 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
	У 1.4.9 Представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству
	У 1.4.10 Проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен знать

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (должен знать)
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	3 1.1.1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
	3 1.1.2 Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
	3 1.1.3 Методы контроля качества сырья, продуктов
	3 1.1.4 Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
	3 1.1.5 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	3 1.1.6 Последовательность выполнения технологических операций
	3 1.1.7 Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
	3 1.1.8 Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	3 1.1.9 Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	3 1.1.10 Правила утилизации отходов
	3 1.1.11 Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	3 1.1.12 Виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	3 1.2.1 Методы обработки экзотических и редких видов сырья
	3 1.2.2 Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
	3 1.2.3 Способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей
	3 1.2.4

	Способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья
	3 1.2.5 Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
	3 1.2.6 Формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3 1.3.1 Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи
	3 1.3.2 Современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
	3 1.3.3 Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды
	3 1.3.4 Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
	3 1.3.5 Техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
	3 1.3.6 Правила складирования упакованных полуфабрикатов
	3 1.3.7 Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3 1.4.1 Наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов
	3 1.4.2 Новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
	3 1.4.3 Современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
	3 1.4.4 Принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
	3 1.4.5

	Правила организации проработки рецептур
3 1.4.6	Правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов
3 1.4.7	Правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
3 1.4.8	Правила расчета себестоимости полуфабрикатов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем практической подготовки	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, часов												
				Самостоятельная учебная работа	Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов								Нагрузка по практике, часов		Консультации	Промежуточная аттестация
					Нагрузка на МДК, часов				в том числе, часов							
					Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных работ					Курсовых работ	Учебная		
ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1	Раздел 1. МДК 01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	36	<b>36</b>	4	32	24	8	-	-			-	Зачет			
ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2-1.4	Раздел 2. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	90	<b>90</b>	4	76	44	8	24	-			4	6			
ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4	<b>Учебная практика</b>	72	<b>72</b>							72	-	-	Зачет			
ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4	<b>Производственная практика</b>	72	<b>72</b>							-	72	-	Зачет			
	<b>ПОЭ по ПМ.01</b>	0	<b>10</b>									<b>2</b>	<b>8</b>			
	<b>Всего по ПМ.01</b>	270	<b>280</b>	<b>8</b>	<b>108</b>	68	16	24		<b>144</b>		<b>6</b>	<b>14</b>			



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
<b>Раздел 1.</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	
<b>МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>				
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	6	6	
	<p>Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента</p> <p>Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе</p> <p>Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1
	<b>Практические занятия 1, 2</b>	4	4	
	<p>Решение ситуационных задач по адаптации рецептур. Полуфабрикаты сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).</p> <p>Решение ситуационных задач по адаптации рецептур. Полуфабрикаты сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	8	8	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<p>Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Характеристика этапов</p> <p>Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.</p> <p>Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1
<p><b>Тема 1.3.</b></p> <p>Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работ</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов в соответствии с заказом. Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и</p>	8	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
	<p>продукции.</p> <p>Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.</p> <p>Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)</p>			
	<b>Практические занятия 3, 4</b>	4	4	
	Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)			ОК 01-07, 09-11
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.			ПК 1.1
	<b>Зачет</b>	2	2	
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b></p> <p>1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3 Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4 Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.</p> <p>5 Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах</p>	4	4	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
	<p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6 Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>8 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<b>Раздел 2.</b>		<b>76</b>	<b>76</b>	
<b>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>				
<b>Тема 2.1.</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов. Кулинарное назначение, пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.</p>	4	4	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2-1.4
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов.</p> <p>Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.</p> <p>Замачивание сушеных грибов типа шиитакэ, сморчки.</p> <p>Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов</p>	6	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2-1.4

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
	овощей и грибов после обработки для последующего использования. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.			
	<b>Лабораторная работа 1</b>	6	6	
	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов.			ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2-1.4
	<b>Практическое занятие 1</b>	2	2	
	Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов.			ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2-1.4
<b>Тема 2.3.</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	<b>Содержание</b>	4	4	
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы			ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2-1.4

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
	сокращения потерь в процессе обработки сырья Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.			
<b>Тема 2.4.</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	4	4	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2-1.4
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b> Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного	4	4	ОК 01-07,

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>			09-11 ПК 1.2-1.4
	<b>Лабораторная работа 2</b>	6	6	
	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.			ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2-1.4
	<b>Практическое занятие 2</b>	2	2	
	Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов для блюд сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. Составление технологических карт, технологических схем.			ОК 01-07, 09-11 ПК

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
				1.2-1.4
<b>Тема 2.6.</b> Обработка, подготовка мяса диких животных	<b>Содержание</b> <p>Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p>Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p> <p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p>	8	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2-1.4
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса,	<b>Содержание</b> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с</p>	6	6	ОК 01-07,



<p>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа</p>	<p>Объем часов образовательной нагрузки</p>	<p>Объем часов практической подготовки</p>	<p>Коды профессиональных и общих компетенций</p>
<p>мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>учетом требований к безопасности</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p> <p>Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.</p> <p>Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов</p>			<p>09-11 ПК 1.2-1.4</p>
	<p><b>Лабораторная работа 3</b></p> <p>Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного</p>	<p>6</p>	<p>6</p>	<p>ОК 01-07, 09-11</p>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
	<p>мяса.</p> <p><b>Практическое занятие 3</b></p> <p>Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов для блюд сложного ассортимента из мяса и мясных продуктов. Составление технологических карт, технологических схем.</p>	2	2	ПК 1.2-1.4
<p><b>Тема 2.8.</b> Обработка и подготовка пернатой дичи</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.</p> <p>Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>	4	4	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2-1.4
<p><b>Тема 2.9.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы</p> <p>Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Лабораторная работа 4</b></p>	4	4	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2-1.4
		6	6	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).			ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2-1.4
	<b>Практическое занятие 4</b>	2	2	
	Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов для блюд сложного ассортимента из птицы и пернатой дичи. Составление технологических карт, технологических схем.			ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2-1.4
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b></p> <p>1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3 Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4 Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</p> <p>5 Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6 Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p>	4	4	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.2-1.4

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9 Подготовка словаря иностранных терминов.				
	<b>Консультация по МДК</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	
	<b>Экзамен по МДК.01.02</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.01</b> <b>Виды работ:</b> 1 Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 7 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,		<b>72 зачет</b>	<b>72 зачет</b>	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4

<p align="center"><b>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</b></p>	<p align="center"><b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа</b></p>	<p align="center"><b>Объем часов образовательной нагрузки</b></p>	<p align="center"><b>Объем часов практической подготовки</b></p>	<p align="center"><b>Коды профессиональных и общих компетенций</b></p>
	<p>стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8 Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9 Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>10 Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>11 Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12 Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>15 Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16 Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17 Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>18 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19 Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в</p>			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
	соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
	<p><b>Производственная практика по 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.</p> <p>3 Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4 Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>5 Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6 Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7 Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>9 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной</p>	72 зачет	72 зачет	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос				
	<b>Консультация по ПМ</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	
	<b>ПОЭ по ПМ</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	
	<b>Всего</b>	<b>280</b>	<b>270</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа профессионального модуля реализуется в учебных кабинетах, лабораториях, баз практики по специальности, обеспечивающей проведение междисциплинарной подготовки, лабораторных работ, практических занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом и включает в себя:

**Кабинеты:** Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием:

рабочим местом преподавателя,  
техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором,  
шкафами для хранения раздаточного дидактического материала,  
доской учебной,  
столами, стульями по числу обучающихся.

**Лаборатории,** оснащённые оборудованием:

Кулинарная	Кондитерская
<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные Пароконвектомат Конвекционная печь и жарочный шкаф Микроволновая печь Плита электрическая Фритюрница Электрогриль (жарочная поверхность) Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Тестораскаточная машина Планетарный миксер Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Мясорубка Овощерезка и процессор кухонный Слайсер Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)</p>	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Фризер Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Куттер и процессор кухонный Соковыжималки Пресс для пиццы</p>



продуктов) или процессор кухонный Миксер для коктейлей Соковыжималки (для citrusовых, универсальная) Машина для вакуумной упаковки Кофемашина с капучинатором Кофемолка Газовая горелка (для карамелизации) Набор инструментов для карвинга Овоскоп Машина посудомоечная Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная Диспансер для подогрева тарелок Стол холодильный с охлаждаемой горкой	Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфракрасный Термометр со шупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной
--	--

### **Требования к оснащению баз практик:**

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации. Оснащенные оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающие, выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

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

#### **3.2.1. Основные источники, печатные издания**

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

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

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

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

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

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

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

8 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

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

10 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

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

12 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

13 Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

### **3.2.2. Электронные издания и информационные ресурсы**

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

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

3 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

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

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

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

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/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Критерии и методы оценки формируемых профессиональных компетенций в рамках модуля

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</li> <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, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>

	<p>оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности;</li> <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) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм 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> </ul>	
--	--	--

	<p>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>– Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>– 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);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и</p>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>

	<p>приготовления 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) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм 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>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>



<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>– соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>– точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  <b>Экспертное</b>  наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
--	---	---

Критерии и методы оценки формируемых общих компетенций в рамках модуля

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 02 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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> </ul>

	интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<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>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 05 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>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватно проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</li> <li>– адекватно применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 07 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>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 09 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>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 10</p> <p>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>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li> </ul>
<p>ОК 11</p> <p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватно использовать знания по финансовой грамотности;</li> <li>– адекватно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий и лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</li><li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</li><li>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</li></ul>
--	--	--

