МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
_____ В.А. Суслопаров
«28» января 2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

для профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»
Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

Асбест
2022

Программа профессионального модуля ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанная Федеральным учебно-методическое объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, регистрационный номер: 43.01.09-170331, Дата регистрации в реестре: 31/03/2017

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»
Луковкина И.Г., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

РАССМОТРЕНО
Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 5 от «28» июня 2022 г.
Председатель _____ С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом, протокол № 3
«29» июня 2022 г.
Председатель _____ Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя
ООО "ТОПТ"
_____
наименование организации
_____ _____
подпись расшифровка подписи
«27» июня 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **3**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **15**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ **28**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) **31**

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ **40**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 348 часа

Из них на освоение МДК –124 часов

самостоятельная работа – 2 часов

консультаций-6 час

на практики: учебную – 72 часа и производственную – 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы час.	Объем программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			Всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов	курсовых работа (проектов), часов	учебная, часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**48**	**48**	26		**36**		0
ПК 1.1.-1.4 ОК 1 – ОК 11	Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**78**	**78**	42		**36**		2
ПК 1.1.-1.4 ОК 1 – ОК 11	Экзамен	**6**	**6**					2
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	Учебная практика, часов	**72**				**72**		-
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	**144**					**144**	-
	Всего:	**348**	**132**	**68**		**72**	**144**	**2**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	**2**			**3**
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				**38**
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов				**38**
Тема 1.1. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Организация подготовки технологического процесса для обработки овощей	**2**	
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей	**2**	
	Тематика практических занятий			**2**
	1	**Практическое занятие № 1.** Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей		2
Тема 1.2. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Организация подготовки технологического процесса для обработки рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**2**	
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей	**2**	
	Тематика практических занятий			**4**
	1	**Практическое занятие № 2.** Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря		2
	2	**Практическое занятие № 3.** Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса		2
Тема 1.3. Виды технологического оборудования и	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении	**2**	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
производственного инвентаря для обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов		полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию		
	2	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	**2**	
	Тематика практических занятий			**2**
	1	**Практическое занятие № 4.** Организация рабочих мест мясного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой		2
Тема 1.4. Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов	**2**	
	2	Классификация, характеристика способов обработки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов	**2**	
	3	Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	**3**	
Тема 1.5. Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов	**2**	
	2	Классификация, характеристика способов обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов	**2**	
	3	Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	**2**	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	**2**			**3**
Тема 1.6. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству	**2**	
	2	Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	**2**	
	Тематика практических занятий			**4**
	1	**Практическое занятие № 5.** Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)		2
	2	**Практическое занятие № 6.** Органолептический анализ: методы определения качества поступившего сырья		2
Тема 1.7. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции	**2**	
	2	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)	**2**	
	3	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	**2**	
	Тематика практических занятий			**4**
	1	**Практическое занятие № 7** Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)		2
	2	**Практическое занятие № 8.** Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов		2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	**2**			**3**
Тема 1.8. Требование к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Требование к качеству обработанного сырья и полуфабрикатов	**2**	
	2	Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования	**2**	
	3	Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения	**2**	
Тема 1.9. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	**2**	
	2	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации	**2**	
	3	Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	**2**	
	Тематика практических занятий			**2**
	1	**Практическое занятие № 9.** Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		2
Учебная практика **Виды работ**				**36**
1. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов. 2. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. 3. Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них.				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	5. Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. 6. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. 7. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты. 8. 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. 9. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. 10. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 11. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 12. 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. 13. 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. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			**78**
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации			**78**
Тема 2.1. Основные характеристики и пищевая ценность овощей, грибов	**Содержание учебного материала**		**2**
	1 Ассортимент, товароведная характеристика овощей и грибов	**2**	
	2 Пищевая ценность овощей и грибов	**2**	
	3 Признаки доброкачественности овощей и грибов	**2**	
	4 Условия и сроки хранения овощей и грибов	**2**	
	5 Требования к безопасности хранения овощей и грибов	**2**	
	6 Методы определения качества поступивших овощей и грибов	**2**	
	7 Органолептическая оценка качества овощей и грибов	**2**	
Тема 2.2. Обработка, подготовка овощей	**Содержание учебного материала**		**2**
	1 Степень зрелости видов овощей для выбора последующей обработки	**2**	
	2 Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки овощей. Нарезка и формовка овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления	**2**	
	3 Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию	**2**	
	4 Предохранение очищенных овощей от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке овощей	**2**	
	5 Методы определения норм выхода овощей после обработки для последующего использования		
	6 Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных овощей	**2**	
	7 Методы обеспечения сохранности обработанных овощей	**2**	
Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**		**2**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
Приготовление полуфабрикатов из овощей	1	Ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных блюд	**2**	
	2	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей	**2**	
	3	Формы нарезки овощей, их назначение	**2**	
	4	Сложная форма нарезки овощей с применением карвинга	**2**	
	5	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, для варки, жарки, припускания, запекания	**2**	
	6	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей	**2**	
	7	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей	**2**	
	Тематика лабораторных работ			**4**
	1.	**Лабораторная работа № 1-2.** Приготовление полуфабрикатов из овощей для блюд разнообразного ассортимента		4
Тема 2.4. Технологический процесс фарширования овощей	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Ассортимент начинок для фарширования овощей	**2**	
	2	Технология приготовления начинок для фарширования овощей	**2**	
	3	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей	**2**	
	4	Подготовка овощей для фарширования	**2**	
	5	Технологический процесс фарширования овощей	**2**	
Тема 2.5. Обработка, подготовка грибов	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Ассортимент, основные характеристики грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения	**2**	
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки грибов. Нарезка и формовка грибов в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Предохранение очищенных грибов от потемнения	**2**	
	3	Способы минимизации отходов при подготовке грибов. Методы определения	**2**	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
		норм выхода грибов после обработки для последующего использования		
	4	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных грибов	2	
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из грибов	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Ассортимент полуфабрикатов из грибов для сложных блюд	2	
	2	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из грибов	2	
	3	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из грибов, для варки, жарки, припускания, запекания	2	
	4	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из грибов	2	
	5	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из грибов	2	
	Тематика лабораторных работ			**4**
	1	**Лабораторная работа № 3-4.** Приготовление полуфабрикатов из грибов для блюд разнообразного ассортимента		4
Тема 2.7. Основные характеристики и пищевая ценность рыб, нерыбных продуктов моря	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Морфологический и химический состав рыбы, нерыбных продуктов моря	2	
	2	Пищевая ценность рыбы, нерыбных продуктов моря	2	
	3	Строение тканей рыбы, их влияние на пищевую ценность рыбы	2	
	4	Классификационные группы и их характеристика	2	
	5	Признаки доброкачественности рыбы, нерыбных продуктов моря	2	
Тема 2.8. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления разнообразных блюд	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	2	
	2	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	2	
	3	Рекомендации по применению способов оттаивания. Технологический процесс оттаивания. Преимущества и недостатки способов оттаивания	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
	4	Рекомендации по применению вымачивания соленой рыбы. Обработка рыбы перед вымачиванием	2	
	5	Способы вымачивания соленой рыбы	2	
	6	Технологический процесс обработки чешуйчатой рыбы	2	
	7	Технологический процесс обработки бесчешуйчатой рыбы	2	
	8	Технологический процесс обработки осетровой рыбы	2	
Тема 2.9. Обработка, подготовка нерыбных продуктов моря для изделий разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд	2	
	2	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц	2	
	3	Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря	2	
	4	Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	2	
	5	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных	2	
	6	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья		
Тема 2.10 Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для сложных блюд	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	2	
	2	Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью	2	
	3	Ассортимент п/ф из нерыбных продуктов моря	2	
	4	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	**2**			**3**
Тема 2.11 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	**2**	
	2	Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы целиком, батонами, порционными кусками	**2**	
	3	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	**2**	
	4	Виды панировки, способы панирования	**2**	
	5	Технология приготовления маринадов, способы маринования	**2**	
	6	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы	**2**	
	7	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы	**2**	
	Тематика лабораторных работ			**4**
	1	**Лабораторная работа № 5-6.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд разнообразного ассортимента		4
Тема 2.12 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	**2**	
	2	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	**2**	
	3	Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Режимы хранения и реализации	**2**	
	4	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	**2**	
	Тематика лабораторных работ			**4**
	1.	**Лабораторная работа № 7-8.** Приготовление полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря для блюд разнообразного ассортимента		4
Тема 2.13. Основные характеристики	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Морфологический и химический состав мяса, птицы, дичи	**2**	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
и пищевая ценность мясного сырья	2	Пищевая ценность мяса, птицы, дичи,	**2**	
	3	Строение тканей мяса, птицы, дичи, их влияние на пищевую ценность и кулинарное использование	**2**	
	4	Классификация мяса, птицы, дичи поступающее на ПОП	**2**	
	5	Признаки классификации	**2**	
	6	Классификационные группы и их характеристика	**2**	
	7	Признаки доброкачественности мяса, птицы, дичи	**2**	
	8	Методы определения качества поступившего сырья	**2**	
	9	Условия и сроки хранения мяса, птицы, дичи	**2**	
	10	Требования к безопасности хранения мяса, птицы, дичи	**2**	
Тема 2.14. Обработка, подготовка мяса	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Методы обработки и подготовки мяса свинины, говядины, баранины	**2**	
	2	Методы обработки и подготовки мяса диких животных	**2**	
	3	Последовательность технологических операций обработки и подготовки мяса	**2**	
	4	Разделка говяжьих, свиных, бараньих туш, мяса диких животных	**2**	
	5	Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд	**2**	
Тема 2.15. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	**2**	
	2	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса	**2**	
	3	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для варки, жарки, припускания	**2**	
	4	Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из мяса полуфабрикаты из них	**2**	
	5	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса	**2**	
	6	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса	**2**	
	Тематика лабораторных работ			**8**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	**2**			**3**
	1	**Лабораторная работа № 9-10.** Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд разнообразного ассортимента		4
	2	**Лабораторная работа № 11-12.** Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы		4
Тема 2.16. Обработка, подготовки домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи	**2**	
	2	Методы обработки и подготовки кролика	**2**	
	3	Последовательность технологических операций обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика	**2**	
	4	Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд	**2**	
	5	Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд	**2**	
Тема 2.17. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы целыми тушками	**2**	
	2	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи	**2**	
	3	Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из птицы, дичи, полуфабрикаты из них	**2**	
	4	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы, дичи	**2**	
	5.	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи	**2**	
	Тематика лабораторных работ			**4**
	1	**Лабораторная работа № 13-14.** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для блюд разнообразного ассортимента		4
Тема 2.18.	**Содержание учебного материала**			**2**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	**2**			**3**
Технологический процесс фарширования домашней птицы, дичи, кролика	1	Ассортимент начинок для фарширования мяса, птицы, дичи	**2**	
	2	Технология приготовления начинок для фарширования мяса, птицы, дичи	**2**	
	3	Варианты подбора пряностей и приправ	**2**	
	4	Технологический процесс фарширования мяса, птицы, дичи	**2**	
Тема 2.19. Методы обработки и подготовки субпродуктов для приготовления сложных блюд	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Морфологический и химический состав субпродуктов	**2**	
	2	Пищевая ценность субпродуктов	**2**	
	3	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки субпродуктов	**2**	
	4	Методы обработки и подготовки субпродуктов	**2**	
	5	Последовательность технологических операций обработки и подготовки субпродуктов	**2**	
Тема 2.20. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов для сложных блюд	**2**	
	2	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов	**2**	
	3	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	**2**	
	4	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из субпродуктов	**2**	
	5	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов	**2**	
	Тематика лабораторных работ			**4**
	1	**Лабораторная работа № 15-16.** Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для блюд разнообразного ассортимента		4
Учебная практика **Виды работ** 1. Обработка, подготовка овощей и грибов для приготовления разнообразных блюд 2. Приготовления полуфабрикатов из овощей грибов 3. Обработка, подготовка рыбы для приготовления разнообразных блюд				**36**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
4. Приготовления полуфабрикатов из рыбы 5. Обработка, подготовка нерыбных продуктов моря для приготовления разнообразных блюд 6. Приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря 7. Обработка, подготовка мяса для приготовления разнообразных блюд 8. Приготовления полуфабрикатов из мяса 9. Обработка, подготовка домашней птицы, дичи, кролика для приготовления разнообразных блюд 10. Приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика 11. Обработка, подготовка субпродуктов для приготовления разнообразных блюд 12. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов 13. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента перед упаковкой на вынос. 14. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом условий и сроков. 15. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 16. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 18. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. 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		
Производственная практика (по профилю специальности) **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов			**144**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	**2**		**3**
чистоты 4. Выбор способов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии заказа. 5. Выбор способов формовки, приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос		
Всего:			**348**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

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

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

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. 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.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. 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.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

1.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	*Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места повара*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* - *практических/ лабораторных занятий;* - *заданий по учебной и производственной практикам;* - *заданий по самостоятельной работе* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка выполнения:* - *практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* - *выполнения заданий экзамена по модулю;* - *экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной*

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	*практикам*
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;	

	• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата,	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;*

	своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- *заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* - *практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* - *заданий экзамена по модулю;* - *экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	