

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Сызранский политехнический колледж»**

УТВЕРЖДЕНО

Приказ директора
ГБПОУ «СПК»
от 25.05.2023 № 106.1-од

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**профессиональный цикл
основной образовательной программы
43.01.09 Повар, кондитер**

Сызрань, 2023

РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ

Цикловой комиссии
профессионального цикла
специальностей/профессий 08.02.09,
40.02.02, 13.01.10, 43.01.09
Протокол заседания цикловой комиссии

от 17.05.2023 № 5
Председатель ЦК Абрамова А.С.

ОДОБРЕНО

Методистом Разиевой Т.С.
Экспертное заключение технической
экспертизы рабочих программ ООП по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

от 19.05.2023

СОГЛАСОВАНО

с АО «Комбинат питания»
Акт согласования ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

от 23.05.2023

Составители:

Красаускас А.М, преподаватель ГБПОУ «СПК»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1569.

Рабочая программа разработана с учетом профессионального стандарта 33.011 Повар, 4 уровня квалификации, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н., а также с учетом квалификационных запросов со стороны АО «Комбинат питания»

Рабочая программа ориентирована на подготовку студентов к выполнению заданий, соответствующих требованиям регионального чемпионата «Профессионалы» по компетенции Поварское дело, требований демонстрационного экзамена.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями к оформлению, установленными в ГБПОУ «СПК».

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
3.1 Тематический план профессионального модуля	10
3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ.....	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ.....	36

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа – ПМ) является частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер подготовки, разработанной в ГБПОУ «СПК».

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

Рабочая программа составляется для очной и очной с применением дистанционных образовательных технологий форм обучения.

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

По результатам освоения ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента у обучающихся должны быть сформированы образовательные результаты в соответствии с ФГОС СПО

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,
- хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями;

уметь:

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

знать:

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

Вариативная часть:

По результатам освоения ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента у обучающихся должны быть сформированы вариативные образовательные результаты, ориентированные на выполнение требований рынка труда.

С целью реализации требований профессионального стандарта 33.011 Повар, 4 уровня квалификации и квалификационных запросов организаций регионального рынка труда, обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- оценке наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценке наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлении заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовке товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроле выполнения помощником повара заданий;
- контроле хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

уметь:

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	684
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	402
Курсовая работа/проект	не предусмотрено
Учебная практика	108
Производственная практика	144
Самостоятельная работа студента (всего) в том числе: подготовка к лабораторным работам, подготовка к практическим занятиям, ответы на вопросы, решение задач, работа с технической документацией	12
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	18

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер и ПООП:

- 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

Результатом освоения профессионального модуля является овладение трудовыми функциями профессионального стандарта 33.011 Повар, 4 уровня квалификации:

- В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента;
- В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания

необходимого уровня физической подготовленности.

– ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

– ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4	Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	210	206	104		4			
ПК 1.1-1.4	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	204	196	98		8			
	Учебная практика, часов	108						108	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							144
	Консультации	6							

	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	684	402	202	-	12	-	108	144

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			210	
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			206	
Тема 1.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание			
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	25	1
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН			1
	3. Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него			1
	4. Упаковка на вынос или для транспортирования			2
	5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос			1
	Лабораторные работы		не предусмотрено»	
	Практические занятия	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского	26	
1. Составление заявки на сырье				

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание				
	1.	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	25	1
	2.	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ			1
	3.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов			1
	4.	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			1
	5.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			1
	Лабораторные работы			не предусмотрено	
	Практические занятия		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	26	2
	1.	Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов			2
	Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание			
1.		Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	25	1
2.		Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ			1
3.		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них			1
4.		Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного			1

		водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде				
	5.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			1	
	Лабораторные работы			не предусмотрено		
	Практические занятия		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	26	2	
	1.	Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы				
	2.	Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки				
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	27	1	
	1.	Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов				
	2.	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ				1
	3.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов				1
	4.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде				1
	5.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними				1

	Лабораторные работы		не предусмотрено	
	Практические занятия		26	
	1. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика			2
	2. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы			2
	3. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера			2
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)				
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.			4	
1. Подготовка к практическим занятиям.				
2. Ответы на вопросы.				
3. Решение задач.				
4. Работа с технической документацией.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1. Механическая кулинарная обработка овощей.				
2. Механическая кулинарная обработка различных видов рыб.				
3. Механическая кулинарная обработка мяса, птицы.				
Раздел 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			204	
МДК 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			196	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	14	1
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.			
	2. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля,			2

		грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов				
	3.	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения			1	
	Лабораторные работы			не предусмотрено		
	Практические занятия		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	26		
	1.	Обработка и нарезка картофеля и других 15 клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов				
	2.	Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)				
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	14	1	
	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья				2
	2.	Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья				1
	3.	Способы подготовки рыбы водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья . Способы подготовки нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья				1
	4.	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной,				1

		средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения			
	Лабораторные работы			не предусмотрено	
	Практические занятия			не предусмотрено	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	14	1
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья			
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках			
	3.	Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее			
	Лабораторные работы			не предусмотрено	
	Практические занятия		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	24	
	1.	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы			
2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы				
	3.	Обработка нерыбного водного сырья			
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	14	1
	1	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья			
	2	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной			

		обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины			
	3	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение			1
	Лабораторные работы			не предусмотрено	
	Практические занятия			не предусмотрено	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	14	1
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса			
	2.	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения			
	3.	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения			1
	Лабораторныеработы			не предусмотрено	
	Практические занятия		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	24	
1.	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.				
	2.	Приготовление рубленой массы с хлебом и без			
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	14	1
	1.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности			

	2.	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение			1
	Лабораторные работы			не предусмотрено	
	Практические занятия			не предусмотрено	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	14	
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика			1
	2.	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			1
	3.	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения			1
	Лабораторные работы			не предусмотрено	
	Практические занятия		Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	24	
	1.	Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы			2
		2.	Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее		2
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)				не предусмотрено	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2.				8	
1. Подготовка к практическим занятиям. 2. Ответы на вопросы. 3. Решение задач. 4. Работа с технической документацией.					
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы					
1. Простая и сложная нарезка различных видов овощей. 2. Полуфабрикаты из рыбы. 3. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины. 4. Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика.					

<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом. 		108	
---	--	-----	--

<p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>			
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, Полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.</p>		144	
<p>Консультации</p>		6	
<p>Промежуточная аттестация</p>		12	

	Bcero		684	
--	--------------	--	------------	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ.01 Приготовление, и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента требует наличия учебных кабинетов технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства.

- рабочие места по количеству обучающихся;
- механическое оборудование;
- тепловое оборудование
- холодильное оборудование;
- инвентарь производственный с соответствующей маркировкой;
- доски разделочные;
- посуда кухонная;
- посуда столовая.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- персональный компьютер;
- электронные плакаты по тематике лекций;
- выход в Интернет.

Реализация рабочей программы ПМ предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в ГБПОУ «СПК»:

- мясорубка электрическая;
- блендер ручной погружной;
- машина взбивальная;
- слайсер;
- куттер;
- плиты электрические;
- пароконвектомат
- термостат;
- термомикс;
- электрогриль;
- шкафы холодильные;
- шкафы морозильные;
- шкаф шоковой заморозки;
- столы производственные;
- стеллажи;
- ножи поварские;

- доски разделочные;
- шумовки
- весы настольные;
- технологические карты.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на предприятии (при организации обучения в дуальной форме):

-
- механическое оборудование;
- тепловое оборудование
- холодильное оборудование;
- инвентарь производственный с соответствующей маркировкой;
- доски разделочные;
- посуда кухонная;
- посуда столовая..

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе ОО-партнере (при реализации сетевой образовательной программы):

- механическое оборудование;
- тепловое оборудование
- холодильное оборудование;
- инвентарь производственный с соответствующей маркировкой;
- доски разделочные;
- посуда кухонная;
- посуда столовая.

4.2 Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники

Для преподавателей

1. Качурина Т.А, Кулинария, 2018
2. Шатун Л.Г. «Технология приготовления пищи»уч. – 3-е издание –М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К*», 2017.
3. АнфимоваН.А., Кулинария, 2017.
4. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д.,2017.
5. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. «Обработка рыбы и морепродуктов». М.: Изд. центр «Академия», 2018.

Для студентов

1. Качурина Т.А, Кулинария, 2018

2. Шатун Л.Г. «Технология приготовления пищи»уч. – 3-е издание –М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К*», 2017.
3. АнфимоваН.А., Кулинария, 2017.
4. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д.,2017.
5. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. «Обработка рыбы и морепродуктов». М.: Изд. центр «Академия», 2018.

Дополнительные источники

Для преподавателей

1. АнфимоваН.А., Кулинария, 2017.
2. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д.,2017.
3. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. «Обработка рыбы и морепродуктов». М.: Изд. центр «Академия», 2018.

Для студентов

1. АнфимоваН.А., Кулинария, 2017.
2. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д.,2017.
3. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. «Обработка рыбы и морепродуктов». М.: Изд. центр «Академия», 2018

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Освоение ПМ.01 Приготовление, и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента производится в соответствии с учебным планом по 43.01.09 Повар, кондитер и календарным графиком, утвержденным директором ГБПОУ «СПК».

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному директором ГБПОУ «СПК». График освоения ПМ.01 Приготовление, и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предполагает последовательное освоение МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению ПМ.01Приготовление, и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предшествует обязательное изучение учебных дисциплин ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения

продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, которые являются обязательными для изучения перед ПМ.

При проведении лабораторных работ/практических занятий (ЛР/ПЗ) деление группы студентов на подгруппы не предусмотрено.

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной лаборатории

В процессе освоения ПМ.01 Приготовление, и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предполагается проведение текущего контроля знаний, умений у студентов. Выполнение практических занятий/лабораторных работ является обязательной для всех обучающихся. Наличие оценок по лабораторным работам/практическим занятиям (ЛР/ПЗ) является для каждого студента обязательным. В случае отсутствия оценок за ЛР/ПЗ студент не допускается до промежуточной аттестации по МДК.

Результатом освоения ПМ выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно-методические комплексы для студентов (кейсы студентов).

С целью методического обеспечения прохождения учебной и производственной практики (далее – УП/ПП), разрабатываются методические рекомендации для студентов по прохождению УП/ПП, которые размещаются на сайте образовательной организации.

При освоении ПМ консультации проводятся согласно графика проведения консультаций. График проведения консультаций размещается на входной двери каждого учебного кабинета и/или лаборатории.

Текущий учет результатов освоения ПМ производится в электронном журнале.

Наличие оценок по лабораторным работам/практическим занятиям (ЛР/ПЗ) является для каждого студента обязательным

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по МДК:

– среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование – бакалавриат, направленность (профиль) которого соответствует преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю;

– дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) – профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю;

– при отсутствии педагогического образования: дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения;

– обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года;

– обучение и проверка знаний и навыков в области охраны труда;

– опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися и (или) соответствующей преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю при несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих проведение ЛР/ПЗ:

– среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование – бакалавриат, направленность (профиль) которого соответствует преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю;

– дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) – профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю;

– при отсутствии педагогического образования: дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения;

– обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года;

– обучение и проверка знаний и навыков в области охраны труда;

– опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися и (или) соответствующей преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю при несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав:

– среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование – бакалавриат, направленность (профиль) которого соответствует преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю;

– дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) – профессиональная

переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю;

- при отсутствии педагогического образования: дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения;

- обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года;

- обучение и проверка знаний и навыков в области охраны труда;

- опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися и (или) соответствующей преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю при несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому междисциплинарному курсу, профессиональному модулю.

Мастера:

- среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование – бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися;

- дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) – профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися;

- при отсутствии педагогического образования: дополнительное профессиональное педагогическое образование в области профессионального обучения;

- обучение по дополнительным профессиональным программам (ДПП) - программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года;

- опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися;

- уровень (подуровень) квалификации по профессии рабочего выше, чем предусмотренный для выпускников образовательной программы.

Наставники от предприятия/организации:

- среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование – бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися;

- дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) – профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися;

- дополнительное профессиональное педагогическое образование в области профессионального обучения;
- опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися;
- уровень квалификации по профессии рабочего выше, чем предусмотренный для выпускников образовательной программы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>-тестирование</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка на практическом занятии; - экспертная оценка выполнения практического задания; -зачеты по учебной, производственной практике и по разделам профессионального модуля; -квалификационный экзамен по модулю

	<p>(соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; -соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> -тестирование - экспертная оценка на практическом занятии; - экспертная оценка выполнения практического задания; -зачеты по учебной, производственной практике и по разделам профессионального модуля; -квалификационный экзамен по модулю.

	<p>демонстрация навыков работы с ножом;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование– контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований– персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и– целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида 	
--	--	--

	<p>готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
--	---	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания– сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – -адекватность анализа сложных– ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения– этапов решения задачи; -адекватность определения– потребности в информации; – -эффективность поиска; –адекватность определения– источников нужных ресурсов; -разработка детального плана– действий; -правильность оценки рисков на– каждом шагу; -точность оценки плюсов и– минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 	<ul style="list-style-type: none"> – интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы..
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> – интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы...

	-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..	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы...
ОК 04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в– деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования– профессиональной деятельностью.	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 05Осуществлять 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.	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК06Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей– профессии.	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– эффективность обеспечения– ресурсосбережения на рабочем месте.	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения– средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения–	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

	<p>нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации— обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые— связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>программы</p>
--	--	------------------

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением.	
БЫЛО	СТАЛО
Основание: Хxxxxxxxxxxxxxxxx.	
Подпись лица внесшего изменения _____ И.О. Фамилия	