

ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНА
Я ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
"КОЛЛЕДЖ
МЕХАТРОНИКИ И
ПИЩЕВОЙ
ИНДУСТРИИ"

Подписано цифровой
подписью:
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
"КОЛЛЕДЖ
МЕХАТРОНИКИ И
ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ"
Дата: 2023.07.20 15:21:27
+02'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБУ Калининградской области
ПОО «Колледж мехатроники и пищевой
индустрии»

М.П.



А.В. Даниленков
01 июня 2023г.

ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА 01.02

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

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

2023 г.

Программа МДК 01.02 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:

Николаева Екатерина Александровна, методист

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»



Е.А. Николаева

01 июня 2023 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа МДК 01.02 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**, укрупненная группа специальностей – **43.00.00 Сервис и туризм**. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК1.1. 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, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

Содержание МДК состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам МДК

Спецификация ОК и ПК по разделам МДК

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика			
1	2	3	4
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования,	Визуально проверять чистоту и Исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в	- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; • Выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; • виды, назначение правил эксплуатации оборудования для
--	--	--	---

		полуфабрикатов	вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; • способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; • способы правки кухонных ножей
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	• Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов • Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи • Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов • Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи	• Безопасно в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья • Распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида,	• Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними • Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно

		технологических • Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; безопасно правила использовать оборудование для упаковки	гигиенические требования к ведению процессов • Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных	• Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том	• Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения	• Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной

изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	числе региональных • Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов • Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде • Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы • Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных
--	--	---	---

		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения • Рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов • Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;
ПК 1.4. Проводить	Приготовление полуфабрикатов для	Соблюдать правила	Требования охраны

приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	сочетаемости, взаимозаменяемост и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи	труда пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; правила утилизации пищевых и непищевых отходов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных Проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.	Распознавать задачу и /или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и

	Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	решения задачи и /или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; Проведение анализа полученной информации, выделяет в не главные аспекты; Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять Необходимые источники Информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать Практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-Правовой документацию по профессии(специальности) применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в	Участие в деловом общении для	Организовывать работу коллектива и	Психология коллектива. Психология личности

коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	эффективного решения деловых задач планирование профессиональной деятельность	команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на Государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей			
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	Правила построения Простых и сложных предложений на профессиональные темы основные

иностранном языке.	Ведение общения на профессиональные темы	и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную Привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности составлять бизнес план	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы междисциплинарного курса 02:

Объем образовательной нагрузки – 168 часов, в том числе:

- учебные занятия – 160 часов;
- самостоятельная учебная работа – 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Структура междисциплинарного курса

Коды Проф - ных общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия		самостоят ельная учебная работа, часов	Консультации/эк замены	учебная, часов	Производствен ная часов(если предусмотрена рассредоточен ная практика)
			Всего часов	лаб. и практич. занятия, часов				
1	2	3	4	6			7	8
<i>ПК 1.1.-1.4 ОК 01-11</i>	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	168	160	-	8	12	-	-
Всего:		168	160	-	2	12	-	-

2.2. Тематический план и содержание междисциплинарного курса (МДК)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		168		
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	37		ПК 1.1. -1.4. ОК 1 - 11
	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		2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, 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		3	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа № 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов, корнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля.			
	Лабораторная работа № 2. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов, шницеля капустного, капустных шариков.			
Тема 2.2. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	37		ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Характеристика рыбы, пищевая ценность, ее виды: окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые, сом, щука. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.		2	
	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание		2	

	замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья			ПК 1.1. -1.4. ОК 1 - 11
	Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы (обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка на филе)		3	
	Механическая кулинарная обработка (разделка) бесчешуйчатой рыбы (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, линь, камбала, навага, треска, щука, морской язык, хек) Особенности обработки некоторых видов рыб Обработка осетровой рыбы Способы минимизации отходов.		3	
	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения		3	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы нерыбного водного сырья (для варки, припускания, жарки, жарки во фритюре, запекания)		3	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок не пластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, способы фарширования рыбы		3	
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приемы кулинарной обработки панировка, маринование. Виды и технология приготовления панировки: мучной, красной, белой, льезон. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы, ее назначение. Способы и техника маринования, панирование, формования полуфабрикатов из рыбы		3	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.			
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы			
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья			
Тема 2.3. Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	37		ПК 1.1. -1.4. ОК 1 – 11
	Основные характеристики мяса. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса. Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям		1	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья Первичная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка. Ветеринарное клеймирование. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины		2	
	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Сортировка и кулинарное		2	

	использование частей мяса Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковых, мелкокусковых, порционных), их ассортимент. Требование к качеству			ПК 1.1. -1.4. ОК 1 - 11
	Кулинарная разделка и обвалка свиной, бараньей туши. Сортировка и кулинарное использование частей мяса. Сортировка и кулинарное использование частей мяса Приготовление свиных и бараньих полуфабрикатов (крупнокусковых, мелкокусковых, порционных), их ассортимент. Требование к качеству Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки		3	
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		3	
	Приготовление рубленых натуральных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины: бифштекс рубленый, котлета натуральная рубленая из говядины или свинины, люля-кебаб, фрикадельки, шницель натурально рубленый		3	
	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из говядины, свинины, баранины: котлеты, биточки, шницеля, тефтели, зразы рубленые, рулет, фрикадельки, котлета Московская, котлета домашняя		3	
	Обработка поросят и кроликов. Обработка мяса диких животных. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса Обработка субпродуктов и костей. Субпродукты (головы, хвосты, ноги, мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, легкое, вымя) и их использование. Требование к качеству Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов: печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри, печень жареная		3	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.			
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без			
Тема 2.4. Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	37		ПК 1.1. -1.4. ОК 1 - 11
	Классификация, ассортимент и оценка качества птицы. Органолептическая оценка качества и безопасности птицы.		1	
	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. (размораживание, опаливание, удалении головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка)		2	
	Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи (грудка, филе, окорочка, голень, бедро, филе бедра). Обработка субпродуктов птицы и дичи.		2	
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи. Подготовка птицы для фарширования.		3	

	Заправка птицы и дичи. Приготовление начинок для фарширования. Требование к качеству и сроки хранения. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	3	
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.		
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		8	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Разработка инструкционной карты по приготовлению полуфабрикатов с учетом требований WS 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
Консультации		6	
Экзамен		6	
Итого:		168	

Уровни освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫМЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1.Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы МДК предполагает наличие учебного кабинета **технологии кулинарно-кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения: компьютер, средства отображения информации (проектор, экран, монитор), лицензионное программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

Оборудование учебного кулинарно-кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

№	наименование технического средства	Соответствие требования м ФГОС (ГОС)	Наличие
		количество	
Кулинарный цех			
1.	пароконвектомат XEVC-0711-ER UNOX	1	В наличии
2.	микроволновая печь	3	В наличии
3.	Расстоечный шкаф РПК-5	1	В наличии
4.	плиты электрические	3	В наличии
5.	шкаф холодильный	1	В наличии
6.	шкаф морозильный	1	В наличии
7.	шкаф шоковой заморозки	1	отсутствует
8.	льдогенератор	1	отсутствует
9.	тестораскаточная машина	1	отсутствует
10.	планетарный миксер	1	В наличии
11.	блендер-измельчитель	5	В наличии
12.	мясорубка	1	В наличии
13.	слайсер	1	В наличии
14.	машина для вакуумной упаковки	1	отсутствует
15.	куттер	1	Отсутствует
16.	овощерезка	1	В наличии
17.	набор инструментов для карвинга	10	В наличии 2
18.	машина посудомоечная	1	отсутствует
19.	стеллаж передвижной	2	В наличии
20.	моечная ванна двухсекционная	1	В наличии
21.	миксеры В-5Н-5-220V Pyhl	5	В наличии
22.	столы рабочие с полкой-решеткой	5	В наличии
23.	шкаф жарочный двухсекционный ШЖЭ-2-01	1	В наличии

В учебном кулинарном цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.

2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2015г.
2. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2015г.
3. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

3.3. Организация образовательного процесса

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного курса предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, МДК 01.01.

Реализация программы МДК предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, а также наличия учебного кулинарного цеха, оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Реализация программы МДК обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные

формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям. Завершается освоение междисциплинарного курса в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы МДК могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников реализующих программы учебной дисциплины должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии): наличия высшего профессионального образования, соответствующего профилю МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том в том числе в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ МДК

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, практический опыт	Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)	Критерии оценки
Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика			
ПК 02. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Знание: требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно.
	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим и лабораторным занятиям;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора

	применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	- наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических и лабораторных занятий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования. Итоговый контроль: - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно.
	<i>Практический опыт:</i> обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
ПК 03. Проводить приготовление и подготовку к реализации	<i>Знание:</i> требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей,	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных

полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	-тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: -тестирования.	ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно.
	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим и лабораторным занятиям; - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических и лабораторных занятий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования Итоговый контроль: - оценка сформированности ПК и ОК на	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно.

		демонстрационном экзамене	
	<i>Практический опыт:</i> обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
ПК 04. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<i>Знание:</i> требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирование Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 70% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно.
	<i>Умения:</i>	Текущий контроль:	Правильность, полнота выполнения заданий,

	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	- защита отчетов по практическим и лабораторным занятиям; - наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических и лабораторных занятий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования. Итоговый контроль: - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно.
	<i>Практический опыт:</i> обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - оценка сформированности ПК и ОК на	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.

		демонстрационном экзамене	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<i>Умения:</i> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
	<i>Знания:</i> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<i>Умения:</i> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска		
	<i>Знания:</i> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<i>Умения:</i> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования		
	<i>Знания:</i> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<i>Умения:</i> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.		
	<i>Знания:</i> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности		

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<i>Умения:</i> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
	<i>Знания:</i> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	<i>Умения:</i> описывать значимость своей профессии
	<i>Знания:</i> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<i>Умения:</i> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
	<i>Знания:</i> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>Умения:</i> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
	<i>Знания:</i> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<i>Умения:</i> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
	<i>Знания:</i>

	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--