ГОСУДАРСТВЕННОЕ Подписано цифровой БЮДЖЕТНОЕ подписью: **УТВЕРЖДАЮ** ГОСУДАРСТВЕННОЕ **УЧРЕЖДЕНИЕ** БЮДЖЕТНОЕ И.о. директора ГБУ Калининградской об-КАЛИНИНГРАДСКОЙ УЧРЕЖДЕНИЕ ласти ПОО «Колледж мехатроники и пи-ОБЛАСТИ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНА ОБЛАСТИ исвой индустриих Я ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ Н.В. Шуманская мехатроники и пищевой индустрии" ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ 27.04.2024 г. ОРГАНИЗАЦИЯ "КОЛЛЕДЖ "КОЛЛЕДЖ MIL МЕХАТРОНИКИ И МЕХАТРОНИКИ И ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ" ПИЩЕВОЙ Дата: 2024.05.14 16:25:06 +02'00' ИНДУСТРИИ"

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01.

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

Программа профессионального модуля 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»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕМССИОНАЛЬНОГО МОЛУЛЯ	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Формируемые

Программа профессионального модуля 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:

- 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, 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, птицы, дичи.

Содержание профессионального модуля 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 профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Название разлела

Формируемые	название раздела		
компетенции	Действия	Умения	Знания
	(дескрипторы)		
Раздел модуля 1. Орга	низация работы повар	ра по обработке сырья	, приготовлению и
подготовки к реалі	ıзации полуфабрика <i>н</i>	пов для блюд, кул	инарных изделий
разнообразного ассорті			
Раздел модуля 2. Обрабоп	іка овощей и грибов, рыб	ы, нерыбного водного сыр	ья, домашней птицы,
дичи, кролика			
1	2	3	4
ПК 1.1.	Подготовка,	Визуально	Требования
Подготавливать	уборка рабочего	проверять чистоту и	охраны труда,
рабочее место,	места повара при	исправность	пожарной
оборудование, сырье,	выполнении работ	производственного	безопасности,
исходные материалы	по обработке,	инвентаря, кухонной	производственной
для обработки сырья,	нарезке, формовке	посуды перед	санитарии и
приготовления	традиционных видов	использованием;	организации
полуфабрикатов в	овощей, грибов,	выбирать,	питания; виды,
соответствии с	обработке рыбы,	рационально	назначение,
инструкциями и	нерыбного водного	размещать на	правила
регламентами	сырья, домашней	рабочем месте	безопасной
-	птицы, дичи	оборудование,	эксплуатации
		инвентарь, посуду,	технологического
		сырье, материалы в	оборудования,
		соответствии с	производственног

	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	о инвентаря, инструментов, весоизмерительны х приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательност ь выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование,	; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая 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

		_	
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	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 полуфабрикатов	отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для 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	Безопасно в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	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
	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их	Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке,

	обработке,	хранении; способы
	подготовке; выбирать,	удаления излишней
	применять,	горечи из отдельных
	комбинировать	видов овощей;
	различные методы	способы
	обработки,	предотвращения
	подготовки овощей,	потемнения
	грибов, рыбы,	отдельных видов
	нерыбного водного	овощей и грибов;
	сырья, мяса, мясных	санитарногигиеничес
	продуктов домашней	кие требования к
	птицы, дичи с учетом	ведению процессов
	его вида,	
	технологических	
Утилизация	Различать пищевые и	Правила, условия,
отходов, упаковка,	непищевые отходы,	сроки хранения
складирование	подготавливать	пищевых продуктов;
неиспользованного	пищевые отходы к	способы упаковки,
сырья, пищевых	дальнейшему	складирования
продуктов	использованию с	пищевых продуктов;
Хранение	учетом требований по	виды оборудования,
обработанных	безопасности;	посуды, используемые для упаковки,
овощей, грибов,	соблюдать правила	хранения пищевых
рыбы, мяса,	утилизации	продуктов
домашней птицы,	непищевых отходов;	продуктов
дичи	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	

	T		
		упаковки	
ПК 1.3. Проводить	Приготовление	Соблюдать правила	Требования охраны
приготовление и	полуфабрикатов	сочетаемости,	труда, пожарной
подготовку к	для блюд,	взаимозаменяемости	безопасности и
реализации	кулинарных	основного сырья и	производственной
полуфабрикатов	изделий из рыбы и	дополнительных	санитарии в
разнообразного	нерыбного	ингредиентов,	организации
ассортимента для	водного сырья,	применения	питания; виды,
блюд, кулинарных	мяса, птицы, дичи	ароматических	назначение,
изделий из рыбы и	разнообразного	веществ; выбирать,	правила
нерыбного водного	ассортимента, в	применять,	безопасной
сырья	том числе	комбинировать	эксплуатации
1	региональных	различные способы	технологического
		приготовления полуфабрикатов с	оборудования,
			производственного
		учетом рационального	_
		рационального использования	инвентаря,
		ресурсов,	инструментов,
		обеспечения	весоизмерительных
		безопасности	приборов, посуды и
		готовой продукции;	правила ухода за
		владеть техникой	ними; ассортимент,
		работы с ножом при	рецептуры,
		нарезке,	требования к
		измельчении,	качеству, условиям
		филитировании	и срокам хранения
		рыбы, править	полуфабрикатов
		кухонные ножи;	для блюд,
		нарезать, измельчать	кулинарных
		рыбу вручную или	изделий из рыбы и
		механическим	нерыбного водного
		способом,	сырья, мяса, птицы,
		порционировать,	дичи
		формовать,	разнообразного
		панировать	ассортимента, в
		различными	том числе
		способами	региональных;
		полуфабрикаты из	методы
		рыбы; выбирать,	приготовления
		подготавливать пряности и	полуфабрикатов;
		приправы, хранить	способы
		приправы, хранить пряности и	сокращения потерь,
		приправы в	сохранения
		измельченном виде	пищевой ценности
		nomens formion brigo	продуктов при
			приготовлении
			полуфабрикатов;
			правила, способы
			нарезки,
			порционирования
			порционирования полуфабрикатов из
			полуфаорикатов из рыбы
	Порционирование	Проверять качество	1
	(комплектование),	готовых	Ассортимент,
	упаковка на вынос,	полуфабрикатов перед	назначение, правила
	хранение	упаковкой,	обращения с
	Арапенис	ymakobkom,	упаковочными

полуфабрикатов

комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения

материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов

Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольнокассовыми 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

Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольнокассовых 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

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости 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	потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя; Требования охраны 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/порциониро вани я полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи;
			1
			правила утилизации
			пищевых и
			непищевых отходов
OK 01.	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	сложных	и/или проблему в	профессиональный и

решения задач	проблемных	профессиональном	социальный	
профессиональной	ситуаций в	и/или социальном	контекст,	
деятельности,	различных	контексте.	в котором	
применительно к	контекстах.	Анализировать	приходится	
различным	Проведение анализа	задачу и/или	работать и жить.	
контекстам.	сложных ситуаций	проблему и	Основные источники	
	при решении задач	выделять её	информации и	
	профессиональной	составные части.	ресурсы для	
	деятельности.	Правильно выявлять	* **	
	Определение	и эффективно	решения	
	этапов решения	искать	задач и проблем в	
	задачи.	информацию,	профессиональном	
	Определение	необходимую для	и/или социальном	
	потребности в	решения задачи	контексте.	
	информации.	и/или проблемы.	Алгоритмы	
	Осуществление	Составить план	выполнения работ в	
	эффективного	действия. Определять	профессиональной и	
	поиска. Выделение	необходимые	смежных областях.	
	всех возможных	ресурсы. Владеть	Методы работы в	
	источников нужных	актуальными	профессиональной и	
	ресурсов, в том	методами работы в	смежных сферах.	
	числе неочевидных.	профессиональной и	Структура плана для	
	Разработка	смежных сферах.	1 2 2 1	
	детального плана	Реализовать	решения задач.	
	действий. Оценка	составленный план.	Порядок оценки	
	рисков на каждом	Оценивать результат	результатов решения	
	шагу. Оценка	и последствия своих	задач	
	плюсов и минусов	действий	профессиональной	
	полученного	(самостоятельно или	деятельности	
	результата, своего	с помощью		
	плана и его	наставника).		
	реализации,	·		
	определение			
	критериев оценки и			
	рекомендаций по			
	улучшению плана.			
ОК 02.	Планирование	Определять задачи	Номенклатура	
Осуществлять	информационного	поиска информации	информационных	
поиск, анализ и	поиска из широкого	Определять	источников	
интерпретацию	набора источников,	необходимые	применяемых в	
информации,	необходимого	источники	профессиональной	
необходимой для	для выполнения	информации		
выполнения задач	профессиональных	Планировать	деятельности	
	задач; Проведение	процесс поиска	Приемы	
профессиональной	анализа полученной	Структурировать	структурирования	
деятельности.	информации,	получаемую	информации	
	выделяет в ней	информацию	Формат оформления	
	главные аспекты;	Выделять наиболее	результатов поиска	
	Структурировать	значимое в перечне	информации	
	отобранную	информации		
	информацию в	Оценивать		
	соответствии с	практическую		
	параметрами	значимость		
	поиска;	результатов поиска		
	Интерпретация	Оформлять		
	полученной	результаты поиска		
	информации			
	в контексте			

	профессиональной		
	деятельности		
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 коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности 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 толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
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	Применение средств информатизации и информационных технологий для	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных	Современные средства и устройства и информатизации Порядок их

деятельности.	реализации	задач	применения и
деятельности.	профессиональной	Использовать	программное
	деятельности	современное	обеспечение в
	Admidition	программное	
		обеспечение	профессиональной
OK 10	П		деятельности
OK 10.	Применение в	Понимать общий	Правила построения
Пользоваться	профессиональной	смысл четко	Простых и сложных
профессиональной	деятельности	произнесенных	предложений
документацией на	инструкций на	высказываний	на
государственном и	государственном и	на известные	профессиональные
иностранном языке.	иностранном языке.	темы	темы основные
	Ведение общения на	(профессиональные	общеупотребительн
	профессиональные	и бытовые), понимать тексты на	ые
	темы	базовые	глаголы (бытовая
		профессиональные	и профессиональная
		темы участвовать	лексика)
		в диалогах	лексический
		на знакомые	минимум,
		общие и	относящийся
		профессиональные	к описанию
		темы строить	предметов,
		простые	средств и процессов
		высказывания о себе	профессиональной
		и о своей	1 1
		профессиональной	деятельности
		деятельности	особенности
		кратко обосновывать	произношения
		и объяснить свои	правила чтения
		действия (текущие и	текстов
		планируемые)	профессиональной
		писать простые	направленности
		связные сообщения	
		на знакомые	
		или интересующие	
		профессиональные	
		темы	
OK 11.	Определение	Выявлять	Основы
Планировать	инвестиционную	достоинства и	предпринимательско
предприниматель-	привлекательность	недостатки	й
скую деятельность в	коммерческих идей	коммерческой идеи	деятельности
профессиональной	в рамках	Презентовать идеи	Основы финансовой
сфере.	профессиональной	открытия	грамотности
I T	деятельности	собственного дела в	Правила разработки
	Составлять бизнес	профессиональной	бизнес-планов
	план	деятельности	
			Порядок
			выстраивания

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: 628 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося — 262 часа; учебной практики — 180 часов;

производственная практика – 180 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 2.1. Структура профессионального модуля

			Объем	времени, от	веденный на	освоение	Прак	ттика
Коды Проф - ных общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	межд Обяза ауди		оного курса (к самостоят ельная учебная работа, часов		учебная, часов	Производствен ная часов(если предусмотрена рассредоточен ная практика)
1	2	3	4	6			7	8
ПК 1.11.4. ОК 01-11	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	94	90	. 40	4	. 12	-	-
ПК 1.11.4 ОК 01-11	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	168	160	74	8	12	-	-
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	360					180	180
	Экзамен по модулю	6						
Всего:		628	250	114	12	24	180	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Уровень усвоения 4	Осваиваемые элементы компетенций 5
МДК.01.01. Организа	ция приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных	94	-	
полуфабрикатов		94		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов 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 (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	19	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	19	2	ПК 1.11.4. ОК 1 - 11

	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 2. Анализ производственных ситуаций по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды по обработке, нарезке овощей и грибов(картофелеочистительной машины, овощерезки)			
	Практическое занятие 3. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов			
Тема 1.3.	Содержание			
Организация и техническое оснащение работ по	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ			
обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них		2	ПК 1.11.4. ОК 1 - 11
полуфабрикатов из них	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	20		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки			
	Содержание			
Тема 1.4. Организация и техническое	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ			ПК 1.11.4. ОК 1 - 11
оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	20	2	
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			
полуфабрикатов из них	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			

	Практическое занятие 5. Организация рабочих мест по обработке мясных			
	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по приготовлению			
	полуфабрикатов из котлетной массы			
	ебная работа при изучении раздела 1:			
	оработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по			
вопросам, составленн				
	ной и технологической документацией, справочной литературой.			
-	ическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,			
1 -	і литературы, нормативных документов.			
	таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа			
	ных видов технологического оборудования. в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах			
	рудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации,			
	и и подготовка сообщений и презентаций.	1		
	материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных	4		
_	юнно-образовательных ресурсов.			
1 1 1	венных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.			
-	отерных презентаций по темам раздела:			
	альное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,			
материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.				
Проведение текущей	уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,			
стандартами чистоты:	мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение			
кухонной посуды и пр				
Консультации		6		
Экзамен		6		
МДК.01.02. Процессы	приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	168		
Тема 2.1.				
Обработка, нарезка,				
формовка овощей и	требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение		2	
грибов традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и				
безопасности овощей и грибов Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки				
	37			
клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных				
овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные			3	
	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 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	Содержание 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	
водного сырья	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья		2	ПК 1.11.4.
	Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы (обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка на филе)		3	OK 1 – 11
	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.	37	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	ПК 1.11.4. ОК 1 - 11
	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:		3	

			1	
	мучной, красной, белой, льезон. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы, ее			
	назначение. Способы и техника маринования, панирование, формования			
	полуфабрикатов из рыбы			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.			
	<i>Лабораторная работа 4.</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы			
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья			
Тема 2.3.	Содержание			
Обработка,	Основные характеристики мяса. Пищевая ценность и характеристика различных видов		,	
подготовка и	мяса. Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их			
приготовление	качества по органолептическим показателям			
полуфабрикатов из	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья			_
мяса, мясных	Первичная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсущивание, обвалка,			
продуктов	жиловка, зачистка, сортировка. Ветеринарное клеймирование. Способы минимизации		2	ПК 1.11.4.
1 / 5	отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное		_	OK 1 – 11
	назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины			
	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Сортировка и кулинарное			
	использование частей мяса Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковых, мелко-		2	
	кусковых, порционных), их ассортимент. Требование к качеству		2	
	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, мелко-		3	
	кусковых, порционных), их ассортимент. Требование к качеству Способы	37		
	минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки			_
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных,		2	
	мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.		3	
	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения			_
	Приготовление рубленых натуральных полуфабрикатов из говядины, свинины,		2	
	баранины: бифштекс рубленый, котлета натуральная рубленая из говядины или		3	ПК 1.11.4.
	свинины, люля-кебаб, фрикадельки, шницель натурально рубленый			OK 1 - 11
	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из говядины, свинины, баранины:		_	
	котлеты, биточки, шницеля, тефтели, зразы рубленые, рулет, фрикадельки, котлета		3	
	Московская, котлета домашняя			
	Обработка поросят и кроликов. Обработка мяса диких животных. Требования к			
	качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса Обработка субпродуктов и костей.		3	
	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			
	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.	Содержание			
Обработка и приготовление	Классификация, ассортимент и оценка качества птицы. Органолептическая оценка качества и безопасности птицы.		1	
полуфабрикатов из	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек			_
домашней птицы,	домашней птицы, дичи, кулинарное назначение Механическая кулинарная обработка			
дичи, кролика	сельскохозяйственной птицы и пернатойдичи. (размораживание, опаливание, удалении головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка)		2	
	Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи (грудка, филе, окорочка, голень,			ПК 1.11.4.
	бедро, филе бедра). Обработка субпродуктов птицы и дичи.		2	OK 1 - 11
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых			
	полуфабрикатов из домашней птицы, дичи. Подготовка птицы для фарширования.	37		
	Заправка птицы и дичи. Приготовление начинок для фарширования. Требование к	31	3	
	качеству и сроки хранения. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и			
	сроки хранения			
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к			
	качеству, условия и сроки хранения		3	
	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 уч	ебная работа при изучении раздела 2			
1Систематическая про	1Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам,			
составленным препода				
2.Работа с нормативно	8			
инструкционной карты по приготовлению полуфабрикатов с учетом требований WS				
3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной				
и справочной литерат				
4.Составление послед				
полуфабрикатов разн	ообразного 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	
 Учебная практика ПМ 01 Виды работ: Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документам. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овошей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, магериалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда Оценивать наличие, проверять органолептическим способом годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ, живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, птицы (вручную и механическим способом), полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом нарезать вручную и механическим способом различными формами, готовить полуфабрикаты из традиционных видов овощей, плодов и грибов; отработка приемов приготовления полуфабрикатов к варке, припусканию, жарке, к фаршированию, запсканию Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания. жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запскания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки. кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски и различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы с хлебом и без. Готовить полуфабрика	180	

		,	
обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.			
Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.			
7. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней			
птицы, дичи, кролика, субпродуктов органолептическим способом;			
8. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы,			
мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.			
9. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы. предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы.			
удалять излишнюю горечь.			
10. Хранить обработанную рыбу. мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из			
них в охлажденном и замороженном виде.			
11. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или			
для транспортирования.			
Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять			
взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм в			
взаимозаменяемости.			
Производственная практика ПМ 01			
Виды работ:			
1.Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных			
продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 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.Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.			
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и			
регламентов, стандартов чистоты	100		
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы,	180		
дичи, кролика различными методами.			
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы,			
нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.			
6.Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование),			
упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.			
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных			
продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и			
готовой продукции			
Всего	628		
	0=0		

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля 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:

		Соответ-	
		ствие	
№	наименование технического средства	требования	Наличие
112	панменование технического средства	м ФГОС	
		(FOC)	личество В наличии
		кс	личество
Кулинар	•		
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	В наличии
8.	льдогенератор	1	В наличии
9.	тестораскаточная машина	1	В наличии
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	В наличии
15.	куттер	1	В наличии
16.	овощерезка	1	В наличии
17.	набор инструментов для карвинга	10	В наличии 2
18.	машина посудомоечная	1	В наличии
19.	стеллаж передвижной	2	В наличии
20.	моечная ванна двухсекционная	1	В наличии
21.	миксеры B-5H-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 кулинарно-кондитерском 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., пепераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.

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

Дополнительные источники:

- 1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2015г.
- 2. «Сборник рецептур 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. пбразования / 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

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля 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.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, а также наличия учебного кулинарно-кондитерского цеха, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрировано после освоения междисциплинарного курса. Учебная практика может проводиться в учебном кулинарно-кондитерском цехе. Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Аттестация проводится ПО итогам производственной практики на основании предоставленных

аттестационных листов, договора прохождения практики, дневника учета учебнопроизводственных работ. По результатам практики представляется отчёт.

Реализация программы ПМ 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 и заданий по практике.

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 и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена.

При реализации программы модуля 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 профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»; 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

			Y.C.
Профессиональные и	Оцениваемые знания и умения,	Методы оценки (указываются	Критерии оценки
общие компетенции,	практический опыт	типы оценочных заданий и их	
формируемые в рамках		краткие характеристики,	
модуля		например, практическое	
		задание, в том числе ролевая	
		игра, ситуационные задачи и	
		др.; проект; экзамен, в том	
		числе – тестирование,	
		собеседование)	
Раздел модуля 1. Органи	зация процессов обработки сырья, приго	отовления и подготовки к реали	ізации полуфабрикатов для блюд,
	нообразного ассортимента		
ПК 01. Подготавливать	Знание:	Текущий контроль	Полнота ответов, точность формулировок,
рабочее место,	требования охраны труда,	при проведении:	адекватность применения профессиональной
оборудование, сырье,	пожарной безопасности,	-письменного/устного опроса;	терминологии. Не менее 70% правильных
исходные материалы для	производственной санитарии и личной		ответов.
обработки сырья,	гигиены в организациях питания;		
приготовления	виды, назначение, правила	-тестирования;	Качественная оценка индивидуальных
полуфабрикатов в	безопасной эксплуатации		образовательных достижений (%):
соответствии с	технологического оборудования и		90 ÷ 100 «5» отлично
инструкциями и	правил ухода за ним		80 ÷ 89 «4» хорошо
регламентами.			70 ÷ 79 «3» удовлетворительно
			менее 70 «2» не удовлетворительно
		Промежуточная аттестация	
		в форме зачета по МДК в	Качественная оценка индивидуальных
		виде:	образовательных достижений (%):
		-тестирования.	90 ÷ 100 «5» отлично
			80 ÷ 89 «4» хорошо
			70 ÷ 79 «3» удовлетворительно
			менее 70 «2» не удовлетворительно
	Умения:	Текущий контроль:	Правильность, полнота выполнения заданий,
	подготавливать рабочее место,	- защита отчетов по	точность формулировок, точность расчетов,
	выбирать, безопасно эксплуатировать	практическим занятиям;	соответствие требованиям
	оборудование, производственный	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	1
	инвентарь, инструменты,	- наблюдение	Адекватность, оптимальность выбора

	весоизмерительные приборы в	демонстрируемых	способов действий, методов, техник,
	соответствии с инструкциями и	умений, выполняемых	последовательностей действий.
	регламентами	действий в процессе	Точность оценки.
		практических и лабораторных	Соответствие требованиям инструкций,
		занятий.	регламентов. Рациональность действий.
		Промежуточная аттестация	Качественная оценка индивидуальных
		в форме зачета в виде:	образовательных достижений (%):
		-тестирования.	90 ÷ 100 «5» отлично
			80 ÷ 89 «4» хорошо
		Итоговый контроль:	70 ÷ 79 «3» удовлетворительно
		- оценка сформированности	менее 70 «2» не удовлетворительно.
		ПК и ОК на	,
		демонстрационном экзамене	
	Практический опыт:	Текущий контроль:	
	подготовки, уборки рабочего	- оценка демонстрируемых	Правильность, полнота выполнения заданий,
	места;	умений, выполняемых	точность формулировок, точность расчетов,
	подготовки к работе,	действий в процессе	соответствие требованиям
	безопасной эксплуатации	учебной и производственной	1
	технологического оборудования,	практики	
	производственного инвентаря,	r	-Адекватность, оптимальность выбора
	инструментов, весоизмерительных	Промежуточная	способов действий, методов, техник,
	приборов	аттестация:	последовательностей действий и т.д.
		- оценка отчетов по учебной и	-Точность оценки
		производственной практике	-Соответствие требованиям инструкций,
			регламентов
		Итоговый контроль:	-Рациональность действий и т.д.
		- оценка сформированности	
		ПК и ОК на	
		демонстрационном экзамене	
Раздел модуля 2. Обработа	і ка овощей и грибов, рыбы, нерыбного вод		чи кролика
ПК 02. Осуществлять	Знание:	Текущий контроль	Полнота ответов, точность формулировок,
обработку, подготовку	требования к качеству,	при проведении:	адекватность применения профессиональной
овощей, грибов, рыбы,	условиям и срокам хранения овощей,	-письменного/устного опроса;	терминологии. Не менее 70% правильных
нерыбного водного	грибов, рыбы, нерыбного водного		ответов.
сырья, мяса, домашней	сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов		
pan, mateu, gomannen	i, mings, Anin, nong quopinarob		L

птицы, дичи, кролика	из них; рецептуры, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	-тестирования; Промежуточная аттестиция в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: -тестирования.	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:	Текущий контроль:	Правильность, полнота выполнения заданий,
	соблюдать правила	- защита отчетов по	точность формулировок, точность расчетов,
	сочетаемости, взаимозаменяемости,	практическим и лабораторным	соответствие требованиям
	рационального использования сырья и	занятиям;	A wayparyyaary a wryy gawy yaary by 6 ana
	продуктов, подготовки и адекватного	- наблюдение	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,
	применения пряностей и приправ; выбирать, применять,	- наолюдение демонстрируемых	последовательностей действий.
	выбирать, применять, комбинировать различные методы	умений, выполняемых	Точность оценки.
	обработки (вручную, механическим	действий в процессе	Соответствие требованиям инструкций,
	способом), подготовки сырья с учетом	практических и лабораторных	регламентов. Рациональность действий.
	его вида, кондиции, технологических	занятий.	регламентов. Тациональность действий.
	свойств, рационального	Julia I III.	Качественная оценка индивидуальных
	использования, обеспечения	Промежуточная аттестация	образовательных достижений (%):
	безопасности, приготовления	в форме	90 ÷ 100 «5» отлично
	полуфабрикатов разнообразного	дифференцированного зачета	80 ÷ 89 «4» хорошо
	ассортимента	в виде:	70 ÷ 79 «3» удовлетворительно
		-тестирования.	менее 70 «2» не удовлетворительно.
		Итоговый контроль:	
		- оценка сформированности	
		ПК и ОК на	
		демонстрационном экзамене	
	Практический опыт:	Текущий контроль:	

	обработки традиционных видов	- оценка демонстрируемых	Правильность, полнота выполнения заданий,
	овощей, грибов, рыбы, нерыбного	умений, выполняемых	точность формулировок, точность расчетов,
	водного сырья, птицы, дичи, кролика;	действий в процессе	соответствие требованиям
	приготовления,	учебной и производственной	
	порционирования (комплектования),	практики	
	упаковки на вынос, хранения		-Адекватность, оптимальность выбора
	обработанных овощей, грибов, рыбы,	Промежуточная	способов действий, методов, техник,
	мяса, домашней птицы, дичи, кролика,	аттестация:	последовательностей действий и т.д.
	готовых полуфабрикатов	- оценка отчетов по учебной и	-Точность оценки
	разнообразного ассортимента;	производственной практике	-Соответствие требованиям инструкций,
	ведения расчетов с потребителями		регламентов
	1	Итоговый контроль:	-Рациональность действий и т.д.
		- оценка сформированности	
		ПК и ОК на	
		демонстрационном экзамене	
ПК 03. Проводить	Знание:	Текущий контроль	Полнота ответов, точность формулировок,
приготовление и	требования к качеству,	при проведении:	адекватность применения профессиональной
подготовку к реализации	условиям и срокам хранения овощей,	-письменного/устного опроса;	терминологии. Не менее 70% правильных
полуфабрикатов	грибов, рыбы, нерыбного водного	imezinemiere, yezhere empeeu,	ответов.
разнообразного	сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов	-тестирования;	0120102.
ассортимента для блюд,	из них;	ree impobanism,	Качественная оценка индивидуальных
кулинарных изделий из	рецептуры, методов обработки	Промежуточная	образовательных достижений (%):
рыбы и нерыбного	сырья, приготовления	аттестация	90 ÷ 100 «5» отлично
водного сырья	полуфабрикатов;	в форме	80 ÷ 89 «4» хорошо
водного сырвя	полуфаорикатов, способов сокращения потерь	дифференцированного зачета	70 ÷ 79 «3» удовлетворительно
	при обработке сырья и приготовлении	по МДК в виде:	менее 70 «2» не удовлетворительно
	полуфабрикатов	* *	менее 70 «2» не удовлетворительно
	полуфаорикатов	-тестирования.	Vavoath avvoa a avavva avvava va va va
			Качественная оценка индивидуальных
			образовательных достижений (%):
			90 ÷ 100 «5» отлично
			80 ÷ 89 «4» хорошо
			$70 \div 79$ «З» удовлетворительно
	•		менее 70 «2» не удовлетворительно.
	Умения:	Текущий контроль:	Правильность, полнота выполнения заданий,
	соблюдать правила	- защита отчетов по	точность формулировок, точность расчетов,
	сочетаемости, взаимозаменяемости,	практическим и лабораторным	соответствие требованиям

	рационального использования сырья и	занятиям;	
	продуктов, подготовки и адекватного		Адекватность, оптимальность выбора
	применения пряностей и приправ;	- наблюдение	способов действий, методов, техник,
	выбирать, применять,	демонстрируемых	последовательностей действий.
	комбинировать различные методы	умений, выполняемых	Точность оценки.
	обработки (вручную, механическим	действий в процессе	Соответствие требованиям инструкций,
	способом), подготовки сырья с учетом	практических и лабораторных	регламентов. Рациональность действий.
	его вида, кондиции, технологических	занятий.	
	свойств, рационального		Качественная оценка индивидуальных
	использования, обеспечения	Промежуточная аттестация	образовательных достижений (%):
	безопасности, приготовления	в форме	90 - 100 «5» отлично
	полуфабрикатов разнообразного	дифференцированного зачета	80 ÷ 89 «4» хорошо
	ассортимента	в виде:	70 ÷ 79 «3» удовлетворительно
	•	-тестирования	менее 70 «2» не удовлетворительно.
		1	J
		Итоговый контроль:	
		- оценка сформированности	
		ПК и ОК на	
		демонстрационном экзамене	
	Практический опыт:	Текущий контроль:	
	обработки традиционных видов	- оценка демонстрируемых	Правильность, полнота выполнения заданий,
	овощей, грибов, рыбы, нерыбного	умений, выполняемых	точность формулировок, точность расчетов,
	водного сырья, птицы, дичи, кролика;	действий в процессе	соответствие требованиям
	приготовления,	учебной и производственной	1
	порционирования (комплектования),	практики	
	упаковки на вынос, хранения	r.	-Адекватность, оптимальность выбора
	обработанных овощей, грибов, рыбы,	Промежуточная	способов действий, методов, техник,
	мяса, домашней птицы, дичи, кролика,	аттестация:	последовательностей действий и т.д.
	готовых полуфабрикатов	- оценка отчетов по учебной и	-Точность оценки
	разнообразного ассортимента;	производственной практике	-Соответствие требованиям инструкций,
	ведения расчетов с потребителями	r	регламентов
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	Итоговый контроль:	-Рациональность действий и т.д.
		- оценка сформированности	
		ПК и ОК на	
		демонстрационном экзамене	
ПК 04. Проводить	Знание:	Текущий контроль	Полнота ответов, точность формулировок,

приготовление и	требования к качеству,	при проведении:	адекватность применения профессиональной
подготовку к реализации	условиям и срокам хранения овощей,	-письменного/устного опроса;	терминологии. Не менее 70% правильных
полуфабрикатов	грибов, рыбы, нерыбного водного	J 1 ,	ответов.
разнообразного	сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов		
ассортимента для блюд,	из них;	-тестирование	Качественная оценка индивидуальных
кулинарных изделий из	рецептуры, методов обработки	1	образовательных достижений (%):
мяса, домашней птицы,	сырья, приготовления	Промежуточная	90 ÷ 100 «5» отлично
дичи, кролика	полуфабрикатов;	аттестация	80 ÷ 89 «4» хорошо
, 1	способов сокращения потерь	в форме	70 ÷ 79 «3» удовлетворительно
	при обработке сырья и приготовлении	дифференцированного зачета	менее 70 «2» не удовлетворительно
	полуфабрикатов	по МДК в виде:	
		-тестирования.	Качественная оценка индивидуальных
		_	образовательных достижений (%):
			90 ÷ 100 «5» отлично
			80 ÷ 89 «4» хорошо
			70 ÷ 79 «3» удовлетворительно
			менее 70 «2» не удовлетворительно.
	Умения:	Текущий контроль:	Правильность, полнота выполнения заданий,
	соблюдать правила	- защита отчетов по	точность формулировок, точность расчетов,
	сочетаемости, взаимозаменяемости,	практическим и лабораторным	соответствие требованиям
	рационального использования сырья и	занятиям;	
	продуктов, подготовки и адекватного		Адекватность, оптимальность выбора
	применения пряностей и приправ;	- наблюдение	способов действий, методов, техник,
	выбирать, применять,	демонстрируемых	последовательностей действий.
	комбинировать различные методы	умений, выполняемых	Точность оценки.
	обработки (вручную, механическим	действий в процессе	Соответствие требованиям инструкций,
	способом), подготовки сырья с учетом	практических и лабораторных	регламентов. Рациональность действий.
	его вида, кондиции, технологических	занятий.	
	свойств, рационального		Качественная оценка индивидуальных
	использования, обеспечения	Промежуточная аттестация	образовательных достижений (%):
	безопасности, приготовления	в форме	90 ÷ 100 «5» отлично
	полуфабрикатов разнообразного	дифференцированного зачета	80 ÷ 89 «4» хорошо
	ассортимента	в виде:	70 ÷ 79 «З» удовлетворительно
		-тестирования.	менее 70 «2» не удовлетворительно.
		Итоговый контроль:	

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 ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 03. Выбирать способы решения задач дини, и проблему в профессиональной и производственной практике 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; опенквать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Точность формулировок, точность формулировок, точность формулировок, точность фествий и производственной практики —Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности и производственной практике Итоговый контроль: — оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблемы; составлять план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; опенквать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания:			T .	T
Правильность, полнота выполнения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Пракимический олыт: Обработки традиционных видов обощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; пориготовления, порицонирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения задач по пределять задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владсть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) ОК 01. Выбирать способы решения задач и и и т.д. ОК 01. Выбирать способы действий, методов, техник, определять опредесиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблемы; составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)				
Практический опыт: обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, портионирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной практыси ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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) Текущий контрорь: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых точность формулировок, точность формулирования Транствим производственной происком производственной производственной производственной производственной производственной проискованиям - Адекватность формулированност понособов действий и п				
обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, перыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на выное, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения задач и или проблему в профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения задач и или проблему в профессиональном и/или социальном контекста, опеределить необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленый план; опеределить обраствений (самостоятельно или с помощью наставника) Правильность, полнота выполнения задач точность, формулировок, точность рачет счотовствуминий, впроизводственной практике производственной практике Итмоговый контиров. - оценка отчетов по учебной и производственной практике производственной практике - Ок 01. Выбирать практики производственной практике - оценка отчетов по учебной и пр			-	
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 ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 03. Выбирать способы решения задач и или проблему в профессиональном и или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу 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) Точность формулировок, точность расчет соответствие требованиям Точность формулировок, точность расчет соответствие требованиям Точность формулировок, точность расчет соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность и последовательности и производственной практики - Адекватность, оптимальность опособов решения последовательности и производственной практики - Оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене - Оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене - Рациональность формулировок, точность действий и прослествия последованиям - Адекватность, оптимальность, оптимальность выбора способов рействий, методов, техник, последовательной и производственной практики - Оценка отчетов по учебной и производственной производственной производственной производственной производственной проктики - Оценка отчетов по учебной и производственной и производственной производственной производственной и производственной и производственной		<u> </u>		
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 ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Водного сырья, птицы, дичи, кролика; пориговления, (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями Промежуточная способов действий, методов, техник, последовательности производственной практике Итоговый контеров. - оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контеров. - оценка отчетов по учебной и последовательности производственной практике - Оченка отчетов по учебной и последовательности производственной практике - Оченка отчетов по учебной и проследовательности производственной практике - Оченка отчетов по учебной и проследовательности производственной практике - Оченка отчетов по учебной и проследовательности производственной практике - Оченка отчетов по учебной и проследовательности производственной практике - Оченка отчетов по учебной и проследовательности производственной практике - Оченка отчетов по учебной и производственной практике - Оченка отчетов по учебной и проследовательном и и производственной практике - Оченка отчетов по учебной и производственной практике - Оченка отчетов по учебной и производствий, последовательном и производственной практике - Оченка отчетов по учебной и производственной практике - Оченка отчетов по учебной и производствий (вамостовном и опоследовательность оценка точетов по учебной и производствий (векствий учетов последовательности производственной практике - Оченка отчетов по учебной и производствий и т.д. - Оченка отчетовном учетов по учебной и производственной практике - Оченка отчетов по учетов по учетов		± ±	1 1 2	Правильность, полнота выполнения заданий,
приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Умения: оконтекстам. ОК 01. Выбирать способы решения задач применительно к различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной и выделять её составные части; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий и производственной практики Промежутичная антиски Последоватики Промежутичная антиски Последоватики Промежутичная антиски Последоватики Промежутичная антиски Последоватики Последоватики Последоватики Промежутичная антиски Последоватики Последоватики Последоватики Промежутичная антиска Промежутичная антиски Последоватики			1 5	
Порщионирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения задач 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; составлеными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Тромежуточная атместация: - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности и прожемую и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. - Рациональном контексте; анализировать задачу и/или проблемы; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - Знания:		водного сырья, птицы, дичи, кролика;	-	соответствие требованиям
упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Vmenus:		приготовления,	учебной и производственной	
обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к оставить план действия; определять в профессиональной и смежных сферах; различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной и смежных сферах; различным контекстам. ОК 01. Выбирать способы решения задач и или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблемы; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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) ОК 01. Выбирать способов действий, методов, техник, последовательностей действий, методов, техник, последовательностей действий, методов, техник, последовательностей действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.дРациональность действий и т.дСоответствия от проческой и производственной практике -Итмоговый контировСоответствий и т.дСоответствия точность действий и т.дСоответствия точностей действий и проческой и производственной практике -Итмоговый контировСоответствий и т.дСоответствий и т.дКатомана и проктем и проктем и проческом и проческом и практике -Соответствий и т.дСоответствий и т.дСоответствий и т.дСоответствий и т.д.		порционирования (комплектования),	практики	
мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями — оценка отчетов по учебной и производственной практике — оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене — ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. — оценка отчетов по учебной и производственной практике — Оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене — Рациональность действий и т.д. — Оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене — Рациональность действий и т.д. — Рациональность действий и т.д. — Оставить 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) — Знания:		упаковки на вынос, хранения		-Адекватность, оптимальность выбора
ок 01. Выбирать способы решения задач игольной деятельности, применительно к различным контекстам. Тотовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями Тотовый контроль: - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене Тотовый контроль: - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене Тотовый контроль: - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене Тотовый контроль: - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене Тотовый контроль: - оценка отчетов по учебной и производственной практике Тотовый контроль: - оценка отчетов по учебной и проктемы производственной практике Тотовый контроль: - оценка отчетов по учебной и проктемы производственной практике Тотовый контроль: - оценка отчетов по учебной и производственной практике Тотовый контроль: - оценка отчетов по учебной и производственной практике Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. - Оценка отчетов по учебной и производственной практике Точность оценка - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. - Оценка отчетов порактике - Итпорольем ученной практике - Ок 01. Выбирать не обходимые ресиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблемы; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для 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) - Замания:		обработанных овощей, грибов, рыбы,	Промежуточная	
разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями		мяса, домашней птицы, дичи, кролика,	аттестация:	последовательностей действий и т.д.
Ведения расчетов с потребителями Mmozoвый контроль:		готовых полуфабрикатов	- оценка отчетов по учебной и	-Точность оценки
Итоговый контроль: - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене -Рациональность действий и т.д.		разнообразного ассортимента;	производственной практике	-Соответствие требованиям инструкций,
ок 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене - оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене - оценка сформированном 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) Знания:		ведения расчетов с потребителями		регламентов
ПК и ОК на демонстрационном экзамене ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной 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) 3нания:			Итоговый контроль:	-Рациональность действий и т.д.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Демонстрационном экзамене Умения: Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать 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) Знания:			- оценка сформированности	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Умения: 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) Знания:			ПК и ОК на	
способы решения задач профессиональной профессиональной проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; применительно к различным контекстам. распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять 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) Знания:			демонстрационном экзамене	
профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. 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) Знания:	ОК 01. Выбирать	Умения:		
деятельности, применительно к применительно к различным контекстам. 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) Знания:	способы решения задач	распознавать задачу и/или проблему в пр	рофессиональном и/или социальн	ном контексте; анализировать задачу и/или
деятельности, применительно к применительно к различным контекстам. 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) Знания:	профессиональной	проблему и выделять её составные части	и; определять этапы решения зада	ачи; выявлять и эффективно искать
различным владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания:	деятельности,	информацию, необходимую для решени:	я задачи и/или проблемы;	
контекстам. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания:	применительно к	составить план действия; определить нес	обходимые ресурсы;	
Знания:	различным	владеть актуальными методами работы в	в профессиональной и смежных с	сферах; реализовать составленный план;
	контекстам.			
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источник		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 смеж		алгоритмы выполнения работ в професси	иональной и смежных областях;	методы работы в профессиональной и смежных
сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной				
деятельности		деятельности		
ОК 02. Осуществлять Умения:	ОК 02. Осуществлять	Умения:		
поиск, анализ и определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс	поиск, анализ и	определять задачи для поиска информац	ии; определять необходимые ист	очники информации; планировать процесс
интерпретацию поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать	интерпретацию	поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать		
информации, практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	информации,	практическую значимость результатов п	оиска; оформлять результаты по	иска

	2
необходимой для	Знания:
выполнения задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы
профессиональной	структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
деятельности.	
ОК 03. Планировать и	Умения:
реализовывать	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять
собственное	современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального
профессиональное и	развития и самообразования
личностное развитие.	Знания:
	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология;
	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в	Умения:
коллективе и	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе
команде, эффективно	профессиональной деятельности.
взаимодействовать с	Знания:
коллегами,	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной
руководством,	деятельности
клиентами.	
ОК 05. Осуществлять	Умения:
устную и письменную	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,
коммуникацию на	проявлять толерантность в рабочем коллективе
государственном языке с	Знания:
учетом особенностей	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
социального и	
культурного контекста.	
ОК 06. Проявлять	Умения:
гражданско-	описывать значимость своей профессии
патриотическую	Знания:
позицию,	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной
демонстрировать	деятельности по профессии.
осознанное поведение на	
основе	
общечеловеческих	
ценностей.	
ОК 07. Содействовать	Умения:
сохранению	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках
Сохрансиию	соотодать порям экологи теской осзопасности, определять направления ресурсосоережения в рамках

окружающей среды,	профессиональной деятельности по профессии.
ресурсосбережению,	Знания:
эффективно действовать	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы,
в чрезвычайных	задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ситуациях.	
ОК 09. Использовать	Умения:
информационные	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное
технологии в	программное обеспечение
профессиональной	Знания:
деятельности.	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в
	профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться	Умения:
профессиональной	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
документацией на	понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные
государственном и	темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и
иностранном языке.	объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или
_	интересующие профессиональные темы
	Знания:
	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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен С 02.09.2024 по 02.09.2025