

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШАРЛЫКСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
г. ШАРЛЫК ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО:
На заседании методической комиссии
ГАПОУ ШТТ
По предметам профессионального цикла
А.П.
Председатель МК *О.И. Ходырева*
«30» августа 2018г
пр.я.п.

СОГЛАСОВАНО:
Том Директора по УИО
Р.Р. Мунасыпов



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
знания	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 455

Из них на освоение МДК 275

на практики учебную 108 и производственную 72.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Индекс	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа		
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							
				Обучение по МДК, час.			Практики			Учебная	Производственная
				всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная			
лабораторных и практических занятий, часов	консультации										
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	МДК 01.01	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	102	93	52	9	-	-	9		
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	МДК 01.02	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	173	152	82	16	-	-	21		
ПК 1.1-1.4		Учебная и производственная практика	180				108	72	-		
		Всего:	455	245	134	25	108	72	30		

1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1.		
Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		102
МДК. 01.01.		
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		102
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	8
	1. Классификация сырья	1
	2. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов	1
	3. Характеристика способов кулинарной обработки сырья 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).	1
	4. Способы приготовления полуфабрикатов из сырья 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).	1

	5. Правила составления заявки на сырье.	1
	6. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.	1
	7. Упаковка на вынос полуфабрикатов или для транспортирования	1
	8. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	1
	Консультации	2
	1. Контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).	1
	2. Характеристика процессов обработки сырья	1
	Практические занятия	6
	Практическое занятие 1 Составление заявки на сырье	2
	Практическое занятие 2 Тренинг по последовательности обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, характеристике этапов.	2
	Практическое занятие 3 Тренинг по соблюдению качества сырья и его безопасного использования для приготовления полуфабрикатов	2
	Контрольная работа № 1	1
	Самостоятельная работа	
	1. Составление схем, таблиц, последовательностей действий технологического цикла обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	2
	2. Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
Тема 1.2.	Содержание	7
<i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</i>	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.	1
	2. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	1
	3. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.	1
	4. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1

	5. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	1
	6. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1
	7. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	Консультации	2
	1. Организация работ по обработке овощей и грибов	1
	2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	1
	Практические занятия	10
	Практическое занятие 4. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	Практическое занятие 5. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки овощей и грибов (картофелеочистительной машины,)	2
	Практическое занятие 6 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе нарезки овощей и грибов (овощерезки)	2
	Практическое занятие 7 Составление схемы обработки овощей ручным способом	2
	Практическое занятие 8 Составление схемы обработки овощей механическим способом	2
	Контрольная работа № 2	1
	Самостоятельная работа	
	1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2
	2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	
Тема 1.3. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание	7
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.	1
	2. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья	1
	3. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1

<i>рыба, приготовлению полуфабрикатов из них</i>	4. Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	5. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	6. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1
	7. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	Консультации	2
	1. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья	1
	2. Приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	1
	Практические занятия	8
	Практическое занятие 9. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки рыбы.	2
	Практическое занятие 10 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	Практическое занятие 11. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2
	Практическое занятие 12 Составление схем обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	2
	Контрольная работа № 3	1
Самостоятельная работа		
1. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.	2	
2. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных		

	цифровых информационно-образовательных ресурсов.	
Тема 1.4. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</i>	Содержание	10
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них.	1
	2. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи приготовления полуфабрикатов из них.	1
	3. Организация процесса механической кулинарной обработки кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	1
	4. Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов	1
	5. Требования к организации рабочих мест.	1
	6. Правила безопасной организации работ, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1
	7. Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1
	8. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов	1
	9. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1
	10. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	Консультации	2
	1. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	1
	2. Приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	Практические занятия	6
	Практическое занятие 13 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Практическое занятие 14. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
Практическое занятие 15. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2	
Контрольная работа № 4	1	

	Самостоятельная работа 1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 3. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.	3
	Дифференцированный зачет по МДК 01.01	1
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		173
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		173
Тема 2.1 <i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>	Содержание	10
	1. Классификация, ассортимент традиционных видов овощей, грибов.	<i>1</i>
	2. Основные характеристики, пищевая ценность традиционных видов овощей, грибов.	<i>1</i>
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов.	<i>1</i>
	4. Кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	<i>1</i>
	5. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	<i>1</i>
	6. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	<i>1</i>
	7. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.	<i>1</i>
	8. 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	<i>1</i>
	9. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	<i>1</i>
	10. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	<i>1</i>
	Лабораторно- практические занятия	10
	ЛПЗ № 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	<i>2</i>
ЛПЗ № 2. Обработка и нарезка корнеплодов.	<i>2</i>	
ЛПЗ № 3. Обработка и нарезка плодовых. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, ка-	<i>2</i>	

	бачков, баклажан, помидоров)	
	ЛПЗ № 4. Обработка и нарезка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	2
	ЛПЗ № 5. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	2
	Консультации	2
	Контрольная работа № 1	1
Тема 2.2. <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание	8
	1. Классификация, ассортимент рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	2. Основные характеристики, пищевая ценность рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	1
	4. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	1
	5. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	1
	6. Способы минимизации отходов.	1
	7. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1
	8. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	1
	Лабораторно- практические занятия	10
	ЛПЗ № 6 Обработка рыбы	2
	ЛПЗ № 7 Обработка рыбы	2
	ЛПЗ № 8 Обработка нерыбного водного сырья	2
	ЛПЗ № 9 Обработка нерыбного водного сырья	2
ПЗ № 1 Упаковка, маркировка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья	2	
Консультации	2	
Контрольная работа № 2	1	
Тема 2.3 <i>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i>	Содержание	8
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порци-	1

	онный кусок непластованной рыбы (стейк).	
	3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики	1
	4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	1
	5. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1
	6. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1
	7. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	1
	8. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	1
	Лабораторно-практические занятия	14
	ЛПЗ № 10. Обработка рыбы с костным скелетом.	2
	ЛПЗ № 11. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	2
	ЛПЗ № 12. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2
	ЛПЗ № 13. Обработка нерыбного водного сырья	2
	ЛПЗ № 14. Приготовление порционных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	2
	ЛПЗ № 15. Упаковка, маркировка, складирование, хранение готовых полуфабрикатов, соблюдение товарного соседства, условия и сроки хранения, ротация сырья, продуктов	2
	ЛПЗ № 16. Проверка качества готовых полуфабрикатов	2
	Консультации	3
	Контрольная работа № 3	
Тема 2.4	Содержание	8
<i>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</i>	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	1
	4. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке.	1
	5. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1
	6. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов	1
	7. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.	1

	8. Хранение, кулинарное назначение	1
	Лабораторно- практические занятия	10
	ПЗ № 2 Определение качества мяса органолептическим способом	2
	ЛПЗ № 17 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов (оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание)	2
	ЛПЗ № 18 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов (кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины)	2
	ЛПЗ № 19 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов (обвалка, зачистка, жиловка)	2
	ПЗ № 3 Составление схемы обработки мяса	2
	Консультации	2
Тема 2.5 <i>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</i>	Содержание	12
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья	1
	2. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	1
	3. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	4. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	5. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	6. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	7. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	8. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	9. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без	1
	10. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без	1
	11. Кулинарное назначение, требования к качеству к полуфабрикатам из мяса, мясных продуктов	1
	12. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1

	<i>Лабораторно- практические занятия</i>	<i>14</i>
	ЛПЗ № 20 Проверка качества сырья для приготовления полуфабрикатов	<i>1</i>
	ЛПЗ № 21 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	<i>2</i>
	ЛПЗ № 22 Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса	<i>2</i>
	ЛПЗ № 23 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	<i>2</i>
	ЛПЗ № 24 Охлаждение, замораживание, вакуумирование полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов	<i>2</i>
	ЛПЗ № 25 Порционирование (комплектование) полуфабрикатов. Упаковывание на вынос или для транспортирования.	<i>2</i>
	ЛПЗ № 26 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	<i>2</i>
	ЛПЗ № 27 Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	<i>1</i>
	<i>Консультации</i>	<i>3</i>
	<i>Контрольная работа № 4</i>	
<i>Тема 2.6</i> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<i>Содержание</i>	<i>4</i>
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика..	<i>1</i>
	2. . Оценка качества и безопасности домашней птицы, пернатой дичи, кролика	<i>1</i>
	3. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	<i>1</i>
	4. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение	<i>1</i>
	<i>Лабораторно- практические занятия</i>	<i>10</i>
	ЛПЗ № 28 Оценка качеств, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом	<i>2</i>
	ЛПЗ № 29 Обработка домашней птицы	<i>2</i>
	ЛПЗ № 30 Обработка дичи	<i>2</i>
	ЛПЗ № 31 Обработка кролика	<i>2</i>
	ЛПЗ № 32 Охлаждение замораживание вакуумирование обработанной домашней птицы, дичи, кролика.	<i>2</i>
	<i>Консультации</i>	<i>1</i>
<i>Тема 2.7</i> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<i>Содержание</i>	<i>10</i>
	1. Классификация, ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<i>1</i>
	2. Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<i>1</i>
	3. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи	<i>1</i>
	4. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи	<i>1</i>

	5. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из кролика.	1
	6. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из, кролика.	1
	7. Использование технологического оборудования. приспособлений, инвентаря, посуды для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1
	8. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	9. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1
	10. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Лабораторно- практические занятия	14
	ЛПЗ № 33. Обработка домашней птицы, дичи,.	2
	ЛПЗ № 34 Заправка тушек птицы в одну, две, три нити	2
	ЛПЗ № 35 Приготовление порционных полуфабрикатов птицы	2
	ЛПЗ № 36 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	2
	ЛПЗ № 37 Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	2
	ЛПЗ № 38 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2
	ЛПЗ № 39 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы	2
	Консультации	3
	Контрольная работа № 5	1
	Дифференцированный зачет по МДК 01.02	1
	Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 	21

<p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>	
<p>Учебная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излиш- 	<p>108</p>

<p>нюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
<p><i>Производственная практика ПМ 01</i></p> <p><i>Виды работ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, 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 (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос 	72
<p><i>Всего</i></p>	455

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория: «Товароведение продовольственных товаров. Техническое оснащение и организация рабочего места» оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

10.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд.- М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

12.2.2. Электронные издания:

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

12.2.3. Дополнительные источники:

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: 	

	<ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

