ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ

ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**для профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

естественно-научного профиля

на базе основного общего образования

п. Коксовый

2021г.

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Общая характеристика программы профессионального модуля……….. | 3 |
| 2. Структура и содержание профессионального модуля…………………... | 9 |
| 3. Условия реализации программы профессионального модуля………….. | 25 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля... | 26 |

**Оглавление**

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**

Рабочая программа профессионального модуля **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09. 2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597 н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения вида деятельности **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих компетенций (ПК).

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

**1.2. 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, применять стандарты антикоррупционного поведения  |
| **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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| **ОК.10** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| **ОК.11.** | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**1.3. 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 |

**Личностные результаты освоения образовательной программы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания**  | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.  | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.  | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам. | **ЛР 13** |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности. | **ЛР 14** |
| Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий. | **ЛР 15** |
| Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. | **ЛР 16** |
| Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости. | **ЛР 17** |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 18** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Умение реализовать лидерские качества на производстве  | **ЛР 19** |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность  | **ЛР 20** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса** (при наличии) |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 21** |

**1.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | 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 |
| **уметь** | 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 |
| **знания** | 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 |

**1.5. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 502

Из них на освоение МДК 178

на практики: учебную 180 и производственную 144

2. Структура и содержание профессионального модуля

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных общих компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Объем образовательной программы, час.** | **Объем образовательной программы, час** |
| **Занятия во взаимодействии с преподавателем, час** | **Самостоятельная работа** |
| **Обучение по МДК, час.** | **Практики** |
| **всего,****часов** | **в том числе** | **Учебная** | **Производственная** |
| **лабораторных и практических занятий, часов** | **курсовой проект (работа)\*,****часов** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **ПК 1.1.-1.4.****ОК** | **Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **108** | **98****Т.34** | **64** | **-** | **-** | **-** | **10** |
| **ПК 1.1.-1.4** | **Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | **70** | **60****Т.22** | **38** | **-** | **-** | **10** |
| **ПК 1.1-1.4** | **Учебная и производственная практика** | **324** |  | **180** | **144** |  |
|  | **Всего:** | **502** | **158** | **102** | **-** | **180** | **144** | **20** |

**МДК 01.01** 1 семестр – 32ч. 2 семестр – 76ч.

**МДК 01.02** 2 семестр – 34ч. 3 семестр – 36ч.

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,****лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем в часах** | **№ урока** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел модуля 1. ПМ.01**Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |
| **МДК 01.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | **108** |  |
| **Тема 1.1**Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | **Содержание**  | **8** |  |
| 1. Требования к организации рабочего места повара. Правила техники безопасности и СанПина.
 | **1** | 1 |
| 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.
 | **1** | 2 |
| 1. Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов.
 | **1** | 3 |
| 1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП
 | **1** | 4 |
| 1. Требования СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций
 | **1** | 5 |
| 1. Контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).
 | **1** | 6 |
| 1. **Самостоятельная работа 1** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов.
 | **1** | 7 |
| 1. Правила составления заявки на сырье
 | **1** | 8 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практическое занятие 1** Составление заявки на сырье | **2** | 9-10 |
| **Тема 1.2** Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов  | **Содержание**  | **8** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность овощей и грибов.
 | **1** | 11 |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.
 | **1** | 12 |
| 1. . Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест.
 | **1** | 13 |
| 1. **Самостоятельная работа 2** Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Правила безопасной организации работ
 | **1** | 14 |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов
 | **1** | 15 |
| 1. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
 | **1** | 16 |
| 1. **Самостоятельная работа 3** Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
 | **1** | 17 |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей и грибов.
 | **1** | 18 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ**  | **8** |  |
| **Практическое занятие 2** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | **2**  | 19-20 |
| **Практическое занятие 3** Составление схем последовательности действий при нарезке овощей | **2** | 21-22 |
| **Практическое занятие 4** Тренинг обработки безопасных приемов в процессе обработки, нарезки овощей | **2** | 23-24 |
| **Практическое занятие 5** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофеле очистительной машины, овощерезки) | **2** | 25-26 |
| **Тема 1.3**Организация и техническое оснащение работ по обработкерыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | **Содержание**  | **10** |  |
| 1. . Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья.
 | **1** | 27 |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья.
 | **1** | 28 |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них
 | **1** | 29 |
| 1. **Самостоятельная работа 4** Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.
 | **1** | 30 |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.
 | **1** | 31 |
| 1. **Самостоятельная работа 5** Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
 | **1** | 32 |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.
 | **1** | 33 |
| 1. Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из рыбы
 | **1** | 34 |
| 1. **Самостоятельная работа 6** Техническое оснащение для обработки нерыбного водного сырья
 | **1** | 35 |
| 1. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
 | **1** | 36 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **22** |  |
| **Практическое занятие 6** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.  | **2** | 37-38 |
| **Тема 1.4**Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из мяса | **Практическое занятие 7** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки | **2** | 39-40 |
| **Практическое занятие 8** Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубки | **2** | 41-42 |
| **Практическое занятие 9** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки рыбы. | **2** | 43-44 |
| **Практическое занятие 10** Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из рыбы | **2** | 45-46 |
| **Практическое занятие 11** Техническое оснащение для приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | **2** | 47-48 |
| **Практическое занятие 12** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера. | **2** | 49-50 |
| **Практическое занятие 13** Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач) | **2** | 51-52 |
| **Практическое занятие 14** Расчет массы отходов при обработке мелкочешуйчатой и безчешуйчатой рыбы (Решение задач) | **2** | 53-54 |
| **Практическое занятие 15** Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. (Решение задач) | **2** | 55-56 |
| **Практическое занятие 16** Расчет массы брутто, из заданного количества сырья. (Решение задач). | **2** | 57-58 |
| **Содержание**  | **9** |  |
| 1. Классификация, ассортимент мяса.
 | **1** | 59 |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов мяса.
 | **1** | 60 |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них.
 | **1** | 61 |
| 1. **Самостоятельная работа 7** Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ
 | **1** | 62 |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, и приготовления полуфабрикатов из них
 | **1** | 63 |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов
 | **1** | 64 |
| 1. Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов
 | **1** | 65 |
| 1. Организация хранения обработанных мясных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
 | **1** | 66 |
| 1. **Самостоятельная работа 8** Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
 | **1** | 67 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **18** |  |
| **Практическое занятие 17** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов. | **2** | 68-69 |
| **Практическое занятие 18** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | **2** | 70-71 |
| **Практическое занятие 19** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера | **2** | 72-73 |
| **Практическое занятие 20** Освоение правил безопасной эксплуатации, устройство, техническая характеристика машин для рыхления мяса. | **2** | 74-75 |
| **Практическое занятие 21** Освоение правил безопасной эксплуатации, котлетоформовочных машин. | **2** | 76-77 |
| **Практическое занятие 22** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки мяса и мясных продуктов. | **2** | 78-79 |
| **Практическое занятие 23** Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из мяса. | **2** | 80-81 |
| **Практическое занятие 24** Техническое оснащение для приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | **2** | 82-83 |
| **Практическое занятие 25** Расчет массы отходов при обработке мяса. (Решение задач). | **2** | 84-85 |
| **Тема 1.5**Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи. | **Содержание** | **8** |  |
| 1.Классификация, ассортимент домашней птицы, кролика, дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи. | **1** | 86 |
| 2.Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи.  | **1** | 87 |
| 3. **Самостоятельная работа 9,10** Организация процесса механической кулинарной обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи. | **2** | 88-89 |
| 5. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки, домашней птицы, дичи, кролика | **1** | 90 |
| 6. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи. | **1** | 91 |
| 7. Организация централизованного производства полуфабрикатов из домашней птицы. Организация хранения обработанных традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | **1** | 92 |
| 8. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | **1** | 93 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **14** |  |
| **Практическое занятие 26** Организация рабочего места повара при обработке домашней птицы, кролика, дичи. | **2** | 94-95 |
| **Практическое занятие 27** Организация рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи**.** | **2** | 96-97 |
| **Практическое занятие 28** Расчет массы отходов при обработке тушки курицы. (Решение задач).. | **2** | 98-99 |
| **Практическое занятие 29** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки домашней птицы, кролика, дичи. | **2** | 100-101 |
| **Практическое занятие 30** Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи. | **2** | 102-103 |
| **Практическое занятие 31** Расчет массы отходов при обработке кролика.(Решение задач). | **2** | 104-105 |
| **Практическое занятие 32** Расчет массы отходов при обработке дичи.(Решение задач). | **2** | 106-107 |
| **Аудиторная учебная работа**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 схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.
5. 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.
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 по организации рабочих мест.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 | **1** | 108 |
| **Раздел модуля 2. ПМ.01****Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** |  |
| **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | **70** |  |
| **Тема 2.1**Подготовка к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов традиционных видов овощей. | **Содержание**  | **4** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.
 | **1** | 1 |
| 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.
 | **1** | 2 |
| 1. 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.
 | **1** | 3 |
| 4. **Самостоятельная работа 1** 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 | **1** | 4 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |  |
| **Лабораторная работа 1** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | **4** | 5,6,7,8 |
| **Лабораторная работа 2** Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | **4** | 9,10,11,12 |
| **Тема 2.2**Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание**  | **6** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья
 | **1** | 13 |
| 1. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья
 | **1** | 14 |
| 1. 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** | 15 |
| 1. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы
 | **1** | 16 |
| 5. **Самостоятельная работа 2** Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. | **1** | 17 |
| 6. **Самостоятельная работа 3** Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья | **1** | 18 |
| **Тема 2.3**Приготовление полуфабрикатов из рыбы | **Содержание**  | **4** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.
 | **1** | 19 |
| 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.
 | **1** | 20 |
| 3. **Самостоятельная работа 4** Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.  | **1** | 21 |
| 4. **Самостоятельная работа 5** Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.  | **1** | 22 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |  |
| **Лабораторная работа 3** Обработка рыбы с костным скелетом. | **2** | 23-24 |
| **Лабораторная работа 4** Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | **2** | 25-26 |
| **Лабораторная работа 5** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | **2** | 27-28 |
| **Лабораторная работа 6** Обработка нерыбного водного сырья | **2** | 29-30 |
| **Лабораторная работа 7** Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач) | **2** | 31-32 |
| **Лабораторная работа 8** Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья (Решение задач) | **2** | 33-34 |
| **Тема 2.4** Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | **Содержание**  | **6** |  |
| 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.
 | **1** | 35 |
| 2. **Самостоятельная работа 6** Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. | **1** | 36 |
| 3. **Самостоятельная работа 7** Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание  | **1** | 37 |
| 4. Кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. | **1** | 38 |
| 5. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. | **1** | 39 |
| 6. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение | **1** | 40 |
| **Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | **Содержание**  | **4** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.
 | **1** | 41 |
| 2. **Самостоятельная работа 8** Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины | **1** | 42 |
| 3. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **1** | 43 |
| 4. **Самостоятельная работа 9** Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **1** | 44 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **10** |  |
| **Лабораторная работа 9.** Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. | **2** | 45-46 |
| **Лабораторная работа 10.** Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины. | **2** | 47-48 |
| **Лабораторная работа 11.** Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса телятины, свинины. | **2** | 49-50 |
| **Лабораторная работа 12.** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом  | **2** | 51-52 |
| **Лабораторная работа 13.** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы без хлеба | **2** | 53-54 |
| **Тема 2.6**Обработка домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **4** |  |
| 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.
 | **2** | 55-56 |
| 1. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.
 | **2** | 57-58 |
| **Тема 2.7**Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание**  | **4** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика
 | **1** | 59 |
| 1. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.
 | **1** | 60 |
| 1. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | **1** | 61 |
| 4. **Самостоятельная работа 10** Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | **1** | 62 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |  |
| **Лабораторная работа 14** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. | **2** | 63-64 |
| **Лабораторная работа 15** Обработка домашней птицы, полуфабрикатов из филе птицы. | **2** | 65-66 |
| **Лабораторная работа 16** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. | **2** | 67-68 |
| **Лабораторная работа 17** Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | **2** | 69-70 |
| **Учебная практика ПМ.01** | **180** |
| **Виды работ:** 1. Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном и кондитерском цехе.2. 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.3. 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.1. 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).
2. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
3. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
4. 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.).
5. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
6. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
7. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
8. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
9. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
10. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
11. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
12. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
13. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
14. 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 взаимозаменяемости. |
| **Производственная практика ПМ.01** | **144** |
| **Виды работ:**1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по 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 (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.
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос
 |
| **Дифференцированный зачет** |
| **Всего** | **502** |

3. Условия реализации программы профессионального модуля

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

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

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

**3.2. 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.

**Печатные издания:**

* Анфимова Н А, «Кулинария» Уч-к изд-во Академия 2017, 2020 гг.
* Харченко Н Э «Технология приготовления пищи» изд-во Академия 2017
* Семичева Г П «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» изд-во Академия 2018 электронное издан учебник
* Семичева Г П «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимент» изд-во Академия 2020 электронное изд. **ЭУМК**
* Анфимова Н А «Кулинария» Уч-к изд-во Академия 2017
* Харченко Н Э «Технология приготовления пищи» изд-во Академия 2017
* Семичева Г П «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» изд-во Академия 2018 электронное издан учебник
* Семичева Г П «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимент» изд-во Академия 2020 электронное изд. **ЭУМ**

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 1.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);
* рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
* соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
* своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
* рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
* правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
* соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
* соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
* соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации 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
 | **Текущий контроль:**экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:- практических/ лабораторных занятий;- заданий по учебной и производственной практикам;- заданий по самостоятельной работе**Промежуточная аттестация**:экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.**ПК 1.4**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;
* оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);
* профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
* точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
* адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
* аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;
* эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
 |
| **ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;
* адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
* оптимальность определения этапов решения задачи;
* адекватность определения потребности в информации;
* эффективность поиска;
* адекватность определения источников нужных ресурсов;
* разработка детального плана действий;
* правильность оценки рисков на каждом шагу;
* точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
 | **Текущий контроль:**экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:- заданий для практических/ лабораторных занятий;- заданий по учебной и производственной практике;- заданий для самостоятельной работы**Промежуточная аттестация**:экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;
* адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;
* точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;
* адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
 |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;
* точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
 |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;
* оптимальность планирования профессиональной деятельность
 |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;
* толерантность поведения в рабочем коллективе
 |
| **ОК 06.**Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | * понимание значимости своей профессии
 |
| **ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
* эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
 |
| **ОК. 09**Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
 |
| **ОК 10.**Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);
* адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;
* точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
* правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
 |
| **ОК.11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | * понимать принципы и правила построения индивидуального предпринимательства
* адекватно воспринимать финансовые неудачи
 |  |