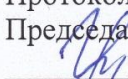


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол №9 от 18.05.2021 г.
Председатель МО

Григорьева Л.И.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)

3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)

4. Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчики:

Смолина Татьяна Анатольевна, преподаватель

Рецензент:
ИП Лоскутова



Лоскутова О.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС/ППССЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У. 2	распознавать недоброкачественные продукты;
	У. 3	обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	У. 4	выбирать, применять, комбинировать различные методы владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
	У. 5	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
	У. 6	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.
Знать		
	З. 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	З. 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	З. 3	требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
	З. 4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	З. 5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении

		полуфабрикатов
Практический опыт		
	П.1	подготовки, уборки рабочего места; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	П.2	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	П. 3	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов
	П.4	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
	П. 5	приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	П. 6	ведения расчетов с потребителями
Формируемые компетенции		
	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 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 учётом 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 информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ПК 1.4	Проводить приготовления и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 284 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 20 часов

Всего занятий 264 часов:

Теоретического обучения 32 часов;

Лабораторные занятия 30 часов;

Практические занятия 18 часов;
Консультации 4 часов;
Практика 180 часов;
учебная практика 72 часов;
производственная практика 108 часов;
Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен
Консультации 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т. ч. Лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т. ч., курсовой проект (работа), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1. - 1.4. ОК	Раздел модуля 1 (МДК 01.01.) Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	26	18	-	6	-	-	-
ПК 1.1. - 1.4	Раздел модуля 2 (МДК 01.02.) Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	58	30	-	14	-	-	-
ПК 1.1. - 1.4. ОК	Учебная практика	72	-	-	-	-	-	72	-
ПК 1.1. - 1.4. ОК	Производственная практика	108	-	-	-	-	-	-	108
	Экзамен								
	Всего:	284	84	48	-	20	-	72	108

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
Объем образовательной нагрузки	70	34	-	-	
учебная нагрузка обучающегося (всего)	70	34	-	-	
во взаимодействии с преподавателем <i>(всего)</i>	58	26	-	-	
в том числе:					
теоретического обучения	18	14	-	-	
лабораторные занятия	18	12	-	-	
практические занятия	20	-	-	-	
консультации	2	2	-	-	
учебная практика	-	72	-	-	
производственная практика	-	108	-	-	
Самостоятельная работа обучающегося	14	6	-	-	
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена					

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем	№ учебног о занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объём часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
МДК 01.01 Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				32				
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	1,2	Содержание учебного материала Технологический цикл обработки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из него. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него и организация хранения обработанных овощей и грибов в охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У. 1 3.2	ОК.1 ОК.2	2	
	3,4	Практическое занятие № 1 Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У. 1 У.4 3. 1 3.2	ОК.1 ОК.2		+
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	5, 6	Содержание учебного материала	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У. 1 3.1	ОК.1		+
		Практическое занятие № 2 Отработка безопасных приёмов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов картофеле-очистительной машины.						
	7, 8	Самостоятельная работа № 1 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет ресурсов о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, для подготовки сообщений и презентаций. Работа с презентацией	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У. 1 3.1 3.2	ОК.1 ОК.2		
	9,10	Практическое занятие № 3 Отработка безопасных приёмов эксплуатации	Тип занятия: применение полученные знаний, умений	2	У. 1 3. 1	ОК.1 ОК.2		+

		механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов овощерезки.	Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.					
Тема 1.3 Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи приготовления полуфабрикатов из них.	11, 12	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	2	У. 1 У.4 3.1 3.3	ОК.1 ОК.2	2	
		Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи приготовления полуфабрикатов из них. Правила безопасной организации.	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
	13, 14	Содержание учебного материала	Тип занятия: применение полученные знаний, умений	2	У. 1 У.4 3.1 3.3	ОК.1 ОК.2		+
		Практическое занятие № 4 Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке овощей, рыбы.	Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.					
	15, 16	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по расчёту отходов при обработке мяса.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У. 5 3. 4	ОК.1 ОК2		+
	17, 18	Содержание учебного материала	Тип занятия: применение полученные знаний, умений	2	У. 1 У.4 3.1 3.3	ОК.1 ОК.2		+
		Практическое занятие № 6 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины.	Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.					
	19, 20	Практическое занятие № 7 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубки.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У. 1 3. 4	ОК.1 ОК2		+
21, 22	Практическое занятие № 8 Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, в охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У.1 3. 4	ОК.1 ОК2		+	
23, 24	Самостоятельная работа № 2 Подготовка сообщений и работа по созданию презентаций, на основе подготовленной информации о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У. 1 3. 4	ОК.1 ОК.2 ОК.09			

	25, 26	Практическое занятие № 9 Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У. 1 У.4 З. 2	ОК.1		+
	27, 28	Самостоятельная работа № 3 Защита презентаций и сообщений о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У. 1 З. 2	ОК.1 ОК.2		
Консультация	29, 30	Консультирование по подготовке к дифференцированному зачёту		2			1	
Дифференцированный зачет	31, 32			2				+
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				72				
Тема 2.1 Классификация, ассортимент овощей и грибов	1, 2	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У. 1 У.2 З.2	ОК.1 ОК.2	2	
	3, 4	Практическое занятие № 1 Решение ситуационных задач по расчёту процента отходов при механической кулинарной обработке овощей, рыбы, мяса.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У. 5 З. 4	ОК.1 ОК.2		+
Тема 2.2 Технологический процесс нарезки овощей, зелени, грибов	5, 6	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У. 5 З.3	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4	2	
		Технологический процесс нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов.						

	7, 8 9, 10	Лабораторное занятие № 1. Технологический процесс обработки и нарезки картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов. Требования к качеству и срокам хранения.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.1, У. 2, У. 3, У. 5, У. 6, З. 1, З. 2, З. 3, З. 4, З.5	ПК.1.1 ПК.1.2 ОК.1 ОК.3 ОК.4		+
	11, 12 13, 14	Лабораторное занятие № 2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления шницеля капустного, голубцов, капустных шариков	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.1, У. 2, У. 3, У. 5, У. 6, З. 1, З. 2, З. 3, З. 4, З.5	ПК.1.1 ПК.1.2 ОК.1 ОК.3 ОК.4		+
	15, 16	Самостоятельная работа № 1 Выполнить компьютерную презентацию: «Современные формы нарезки овощей»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У. 6 З.4	ОК.1 ОК.2 ОК.09		
	17, 18	Самостоятельная работа № 2 Подготовить сообщение «Принципы вакуумирования полуфабрикатов из овощей»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У. 6 З.4	ОК.1 ОК.2 ОК.09		
Тема 2.3 Технологический процесс обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	19, 20	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, круглой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У. 6 З.3	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4	2	
	21, 22	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности нерыбного водного сырья.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У. 6 З.3	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4	2	

	23, 24	Самостоятельная работа № 3 Заполнить таблицы: «Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У. 6 3.4	ОК.1 ОК.2 ОК.09		
	25, 26 27, 28	Лабораторное занятие № 3 Механическая и ручная обработка, и разделка рыбы с костным скелетом чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Методы пластования. Разделка мелкой рыбы для использования целиком с головой и без головы	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У. У.1, У. 2, У. 3, У. 5, У. 6, 3. 1, 3. 2, 3. 3, 3. 4, 3.5	ПК.1.1 ПК.1.3 ОК.1 ОК.3 ОК.4		+
Тема 2.4 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбной массы	29, 30	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У. 6 3.4	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК4		
		Технология приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной масс: (котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки) Правила хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов из рыбы.						
	31, 32	Самостоятельная работа № 4 Выполнить конспект по теме: «Способы подготовки и обработки нерыбного водного сырья. Условия и сроки хранения нерыбного водного сырья»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У. 6 3.4	ОК.1 ОК.2 ОК.09		
	33, 34 35, 36	Лабораторное занятие № 4 Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из него. Требования к срокам хранения.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.1, У. 2, У. 3, У. 5, У. 6, 3. 1, 3. 2, 3. 3, 3. 4, 3.5	ПК.1.1 ПК.1.3 ОК.1 ОК.3 ОК.4		+
Тема 2.5. Технологический процесс обработки, подготовки мяса, мясных продуктов и приготовление полуфабрикатов из него	37, 38	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У. 6 3.4	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК4	2	
		Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.						
	39, 40	Технологический процесс обработки мяса: кулинарный разруб туш из говядины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Требования к хранению, кулинарному назначению	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У. 6 3.4	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК4	2	

	41, 42	Технологический процесс обработки мяса: кулинарный разруб туш из свинины, баранины; обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Требования к хранению, кулинарному назначению	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У. 6 3.4	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК4	2	
	43, 44 45, 46	Лабораторное занятие № 5 Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству и срокам хранения.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.1, У. 2, У. 3, У. 5, У. 6, 3. 1, 3. 2, 3. 3, 3. 4, 3.5	ПК.1.1 ПК.1.4 ОК.1 ОК.3 ОК.4		+
	47, 48	Самостоятельная работа № 5 Выполнить конспект по теме: «Способы подготовки и обработки мясных продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов.»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У. 6 3.4	ОК.1 ОК.2 ОК.09		
Тема 2.6 Технологический процесс приготовления рубленной и котлетной массы из мяса	49, 50	Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления рубленной и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из него. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У. 6 3.4	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК4	1	
	51, 52	Самостоятельная работа № 6 Подготовиться к лабораторной работе: выполнить расчёт сырья для приготовления полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы, оформить технологические карты	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У. 6 3.4	ОК.1 ОК.2 ОК.09		
	53, 54 55, 56	Лабораторное занятие № 6 Приготовление рубленной и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству и срокам хранения.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.1, У. 2, У. 3, У. 5, У. 6, 3. 1, 3. 2, 3. 3, 3. 4, 3.5	ПК.1.1 ПК.1.4 ОК.1 ОК.3 ОК.4		+
	57, 58	Самостоятельная работа № 7 Заполнить таблицы «Кулинарное назначение частей туш говядины, баранины, свинины, телятины». «Полуфабрикаты из рубленной и котлетной массы	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная	2	У. 6 3.4	ОК.1 ОК.2 ОК.09		

			работа					
Тема 2.7 Технологический процесс обработки домашней птицы, дичи, кролика.	59, 60	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У. 6 3.4	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК4	I	
		Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.						
	61, 62	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У. 6 3.4	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК4	I	
		Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.						
63, 64	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У. 6 3.4	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК4	I		
65, 66 67, 68	Лабораторное занятие № 7 Технологический процесс обработки домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Условия и сроки хранения, требования к качеству.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У.1, У. 2, У. 3, У. 5, У. 6, 3. 1, 3. 2, 3. 3, 3. 4, 3.5	ПК.1.1 ПК.1.4 ОК.1 ОК.3 ОК.4		+	
Консультация	69, 70	Консультирование по подготовке к дифференцированному зачету		2	У. 6 3.4	ОК.2		
Дифференцированный зачёт	71, 72			2				
Учебная практика	1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлаждённой и мороженой, а также солёной 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 учётом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приёмами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошённую 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.						72	

	<p>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>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.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
Производственная практика	<p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной в соответствии заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>	108
Всего:		284

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственного модуля требует наличия учебной аудитории/кабинета лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебной аудитории/кабинета

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- моечная ванна; - овощерезательная машина; - плиты электрические или с индукционным нагревом;

- мясорубка; - слайсер; - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); - планетарный миксер; - рыбочистка; - шкаф интенсивной заморозки; - шкаф морозильный; - шкаф холодильный; - аппарат для вакуумной упаковки;

- ледогенератор; - микроволновая печь; - горелка газовая ручная; - овоскоп; - нитрат-тестр; - посудомоечная машина; - стелаж;

- мусат для заточки ножей.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)

2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с. введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

5. ГОСТ 30390-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

6. 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.

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ СанПиН 2.3.2.2888-11 от 10.01.2012 ((с изменениями на 6 июля 2011 года)).

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

9. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Анфимова Н.А. Кулинария: для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400с.
 11. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
 12. 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
 13. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
 14. Карачурина Т. А. приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Карачурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с. – (8) с. цв. ил.
 15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
 16. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
 17. Журнал «Питание и общество»
 18. Журнал «Школа гастронома»
- Дополнительные источники:
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
 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:
 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
 7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
 8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 9. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
 10. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчинёнными в их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <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
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>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</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

ассортимента.	<p>рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки экзотических видов 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, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; точность расчётов норм 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; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	<p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий</p>

	<p>учётом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>точность, правильность ведения расчётов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчёта количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p>на зачёте/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчётов по учебной и производственной практикам</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>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. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p>	

	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 деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом 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 традиционных общечеловеческих ценностей	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	