

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к
реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного
ассортимента
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

2025

Одобрена и рекомендована
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин

Протокол № 1 от «31 августа» 2026 г.



Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом примерной программы на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569), Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 3 июля 2024г №464 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 09.08.2024 под номером 79088).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Разработчики:

Сафронова Эльвира Васильевна - преподаватель первой категории

Колотухина Ирина Евгеньевна - мастер производственного обучения
высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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
Знать	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); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 498 часов

в том числе в форме практической подготовки – 339 часов

Из них на освоение МДК – 318 часов

в том числе самостоятельная работа – 10 часов¹

практики, в том числе учебная - 72 часа

производственная – 108 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час.				
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
				Обучение по МДК, час.			Практики	
				Всего	в том числе		Учебная	Производственная
					лабораторных и практических занятий, часов	самостоятельная работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	150	75	150	75	5	-	-
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	168	84	168	84	5	-	-
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	180	180				72	108
	Всего:	498	339	318	159	10	72	108

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	Объём в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		150
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		150
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	19
	1.Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	
	2.Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).	
	3.Правила составления заявки на сырье.	
	4.Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
	5.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	
	В том числе:	11
	Практических занятий	10
	Практическое занятие 1. Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла обработки сырья»	1
	Практическое занятие 2. Составление таблицы «Организация работы складских помещений»	1
	Практическое занятие 3. Изучение правил приёма сырья по количеству и качеству на предприятиях общественного питания	1

	Практическое занятие 4. Изучение правил хранения и отпуска сырья	1
	Практическое занятие 5. Составление таблицы «Организация тарного хозяйства на предприятиях общественного питания»	1
	Практическое занятие 6. Составление заявки на сырье	3
	Практическое занятие 7. Составление таблицы «Упаковочные материалы для хранения, отпуска на вынос и транспортирования полуфабрикатов»	1
	Практическое занятие 8. Составление таблицы «Особенности ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос»	1
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1.Составление конспекта на тему «Что представляет собой система ХАССП»	1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	62
	1.Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Требования охраны труда, пожарной безопасности.	
	2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	3.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном,вакуумированном виде	
	4.Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания, к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
	В том числе:	33
	Практических занятий	31
	Практическое занятие 9. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке клубнеплодов	1
	Практическое занятие 10. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке корнеплодов	1

Практическое занятие 11. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке капустных овощей	1
Практическое занятие 12. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке луковых овощей	1
Практическое занятие 13. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке плодовых овощей	1
Практическое занятие 14. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке десертных овощей	1
Практическое занятие 15. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке, салатно-шпинатных овощей и зелени.	1
Практическое занятие 16. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке грибов	1
Практическое занятие 17. Изучение типовой инструкции по охране труда повара	1
Практическое занятие 18. Составление таблицы «Виды инструктажей по охране труда в предприятиях общественного питания»	1
Практическое занятие 19. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации универсальной кухонной машины (универсального привода)	1
Практическое занятие 20. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации картофелеочистительной машины	1
Практическое занятие 21. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезки дискового типа МРО50-200.	1
Практическое занятие 22. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезательного механизма пуансонного типа МС28-100.	1
Практическое занятие 23. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации сменного механизма для нарезки сырых овощей МС10-160	1
Практическое занятие 24. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации сменного механизма для нарезания овощей ломтиками МС27-40	1
Практическое занятие 25. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезок роторных	1
Практическое занятие 26. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации машины для нарезки варёных овощей МРОВ-160	1
Практическое занятие 27. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механизма для нарезки варёных овощей МРО18-160	1

Практическое занятие 28. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации слайсера	1
Практическое занятие 29. Тренинг по отработке приёмов эксплуатации весоизмерительного оборудования	1
Практическое занятие 30. Составление таблицы «Правила поверки весоизмерительного оборудования»	1
Практическое занятие 31. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов холодильных	1
Практическое занятие 32. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	1
Практическое занятие 33. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации аппарата для вакуумирования.	1
Практическое занятие 34. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для обработки и нарезки овощей и грибов	1
Практическое занятие 35. Тренинг по эксплуатации нитрат-тестера для оценки безопасности сырья	1
Практическое занятие 36. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания».	1
Практическое занятие 37. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования содержанию рабочих мест в овощном цехе, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».	1
Практическое занятие 38. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования	1
Практическое занятие 39. Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1
Самостоятельная работа обучающихся	2
1.Составление таблицы для систематизации учебного материала «Виды механического оборудования для обработки продуктов и приготовления полуфабрикатов из них»	1
2.Подготовка сообщений на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для обработки овощей и грибов и способы их безопасной эксплуатации»	1

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	23
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Требования охраны труда, пожарной безопасности	
	2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	3.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	В том числе:	13
	Практических занятий	12
	Практическое занятие 40. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки.	1
	Практическое занятие 41. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для припускания	1
	Практическое занятие 42. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом .	1
	Практическое занятие 43. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре .	1
	Практическое занятие 44. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для тушения и запекания	1
	Практическое занятие 45. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	1
	Практическое занятие 46. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы.	1
	Практическое занятие 47. Организация рабочих мест по приготовлению кнельной массы из рыбы	1

	Практическое занятие 48. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины	1
	Практическое занятие 49. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации ручной рыбчистки	1
	Практическое занятие 50. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	1
	Практическое занятие 51. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования содержанию рабочих мест в рыбном цехе, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».	1
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1.Подготовка сообщений на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них и способы их безопасной эксплуатации»	1
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	46
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Требования охраны труда, пожарной безопасности	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	В том числе:	23
	Практических занятий	22
	Практическое занятие 52. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1
	Практическое занятие 53. Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика	1
	Практическое занятие 54. Организация рабочих мест по приготовлению крупнокусковых полуфабрикатов из мяса	1
	Практическое занятие 55. Организация рабочих мест по приготовлению порционных полуфабрикатов из мяса	1
	Практическое занятие 56. Организация рабочих мест по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	1

Практическое занятие 57 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов.	1
Практическое занятие 58. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из целой тушки домашней птицы, дичи, кролика	1
Практическое занятие 59. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из филе домашней птицы, дичи, кролика	1
Практическое занятие 60. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы из мяса	1
Практическое занятие 61. Организация рабочих мест по приготовлению кнельной массы из мяса	1
Практическое занятие 62. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы из птицы	1
Практическое занятие 63. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации универсального привода со сменными механизмами для обработки мяса, домашней птицы, дичи кролика.	1
Практическое занятие 64. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации мясорубки электрической МИМ.	1
Практическое занятие 65. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации сменного механизма для приготовления мясного или рыбного фарша МС2-70.	1
Практическое занятие 66. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера.	1
Практическое занятие 67. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации фаршемешалки	1
Практическое занятие 68. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15	1
Практическое занятие 69. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации сменного механизма для рыхления мяса МС19-1400	1
Практическое занятие 70. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации размолочного механизма МС12-15	1
Практическое занятие 71. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240	1
Практическое занятие 72. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	1
Практическое занятие 73. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования содержанию рабочих мест в мясном цехе, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».	1

	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1.Подготовка сообщений на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них и способы их безопасной эксплуатации»	1
Раздел 2.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		168
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		168
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	32
	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	
	2.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	
	3.Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	В том числе:	17
	Практических занятий и лабораторных работ	16
	Практическое занятие 74. Расчет количества отходов сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов	1
	Практическое занятие 75. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов	1
	Практическое занятие 76. Использование нитрат-тестера для оценки безопасности плодоовощного сырья	1
	Практическое занятие 77. Решение производственных задач при обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов из них.	1

	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.	3
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка корнеплодов	3
	Лабораторная работа 3. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	3
	Лабораторная работа 4 . Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	3
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из овощей, и грибов	1
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	12
	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	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	3. 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. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
	В том числе:	1
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1. Составление конспекта «Обработка осетровой рыбы»	1

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	31
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	2.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.	
	3.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	21
	В том числе:	
	Практических занятий и лабораторных работ	20
	Практическое занятие 78. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы	1
	Практическое занятие 79. Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания»	1
	Практическое занятие 80. Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки»	1
	Практическое занятие 81. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы	1
	Лабораторная работа 5. Обработка рыбы с костным скелетом.	4
	Лабораторная работа 6. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	4
	Лабораторная работа 7 . Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4
	Лабораторная работа 8. Обработка нерыбного водного сырья	4
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1.Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы	1
	Содержание	12
	1.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	
	2.Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	

	3.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
	4.Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	42
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	2.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3.Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе:	27
	Практических занятий и лабораторных работ	26
	Практическое занятие 82. Составление таблицы «Особенности приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса»	1
	Практическое занятие 83. Составление таблицы «Особенности приготовления порционных полуфабрикатов из мяса»	1
	Практическое занятие 84. Составление таблицы «Особенности приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса»	1
	Практическое занятие 85. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	
	Практическое занятие 86. Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы из мяса»	1

	Практическое занятие 87. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	1
	Лабораторная работа 9. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	4
	Лабораторная работа 10. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса	4
	Лабораторная работа 11. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	4
	Лабораторная работа 12 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы без хлеба	4
	Лабораторная работа 13. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса с хлебом	4
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач при обработке мяса и мясных продуктов и приготовлении полуфабрикатов из них.	1
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	8
	1.Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	
	2.Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	31
	1.Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	
	2.Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3.Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе:	23
	Практических занятий и лабораторных работ	22
	Практическое занятие 88. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика	1
	Практическое занятие 89. Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика»	1

	Лабораторная работа 14. Обработка домашней птицы, приготовление порционных полуфабрикатов.	4
	Лабораторная работа 15. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	4
	Лабораторная работа 16. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы	4
	Лабораторная работа 17. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.	4
	Лабораторная работа 18. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	1. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1
Учебная практика Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды		72

овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Промежуточная аттестация по УП.01 проводится в форме дифференцированного зачёта	
Производственная практика 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 накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	108

Всего	498
Промежуточная аттестация 18 часов, в т.ч. по:	18
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов проводится в форме экзамена (комплексного)	6
УП.01 проводится в форме дифференцированного зачёта	-
ПП.01 проводится в форме дифференцированного зачёта	-
ПМ.01 проводится в форме экзамена (квалификационного)	12
Всего (с учётом промежуточной аттестации)	516

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная оборудованием:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные оборудованием базы практики:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной НАСА кой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

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.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Профессиональный стандарт «Повар» (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 N 113Н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148).
2. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 256 с
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
4. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М. : Издательский центр «Академия», 2023.
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2023.- 160 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования - М.: Академия, 2023. – 336 с.

8. Королёв А.А., Несвижский Е.И., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч1. - М.: Академия, 2023. – 256 с.
9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч2. - М.: Академия, 2023. – 240 с.
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – Москва, Издательский центр «Академия», 2023г.
11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2023. – 512 с.
12. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2023.- 128 с.
13. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2023.- 288 с.
14. Потапова И.И. Калькуляция и учет– Москва, Издательский центр «Академия», 2023г.
15. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования.- М. : Издательский центр «Академия», 2023

3.2.2.Электронные издания:

1. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROFобразование» <https://profspo.ru/>
2. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>
3. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>
4. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614>

3.2.3.Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-М.: Стандартиформ, 2023.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к

- персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2023.-III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2023.-III, 10 с.
- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2023.III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2023.III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2023. – III, 11 с.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2023.III, 16 с.
- 8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2023. – III, 10 с.
- 9.CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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,	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; -устного опроса; -тестирования; -карточек-заданий; -письменных заданий. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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	
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 полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; - устного опроса; - тестирования; - карточек-заданий; - письменных заданий. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; - практических заданий на дифференцированном зачёте по

	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, заказа; – 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	ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ;

	– 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	- заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; МДК.01.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии 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; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; МДК.01.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по

		УП.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; МДК.01.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; МДК.01.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация:

		наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; МДК.01.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	— понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; МДК.01.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01;

		- выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; МДК.01.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы

		Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; МДК.01.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	--