

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ
«МАЙКОПСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

/Патокова З.Г. /

08 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для студентов, обучающихся по профессии

43.01.09 Повар-кондитер

Майкоп

2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар↔кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569. (Зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. № 44898); укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»; (далее – ФГОС СПО), определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы и условия образовательной деятельности.

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 № 413 с изменениями от: 29 декабря 014 г. № 1645, 31 декабря 2015 г. № 1547, 29 июня 2017 г № 613, 24 сентября 2020 №519, 11 декабря 2020 №712);

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

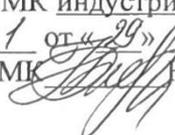
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., за- 5 зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Положением о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся", зарегистрирован в Минюст РФ 11.09.2020 №59778 , со стандартами Вордскиллс Россия, с учетом плана мероприятий по реализации 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации за период до 2025 года, программы воспитания, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар.кондитер

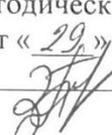
Разработчики:

№ п/п	ФИО	Звание, квалификационная категория, ученая степень	Должность
1	Вахрушева Валентина Викторовна		Преподаватель

РАССМОТРЕНО

на заседании МК индустриального профиля
 протокол № 1 от «29» 08 2022 г.
 председатель МК  Н.Г.Тлевцежева

СОГЛАСОВАНО

на заседании Методического совета
 протокол № 1 от «29» 08 2022 г.
 председатель МС  З.Г.Патокова

Содержание	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4-5
2. Результаты освоения профессионального модуля	6-9
3. Структура и содержание профессионального модуля	10-19
4. Условия реализации профессионального модуля	20-26
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	27-36

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

рабочей программы профессионального модуля

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

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер укрупненной группы профессии : 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь. входит в Профессиональный цикл. в части освоения основного вида деятельности (ВД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом деятельности соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов-218, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 255 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 22 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 37 часов;

учебной и производственной практики - 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является овладение обучающимися видом деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента,

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов программы воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программ воспитания
---	---

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Республикой Адыгея	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгея	ЛР14
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях,	ЛР15

соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп	ЛР16
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания	ЛР18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР19
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР20
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР21
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.	ЛР23
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общества	ЛР24
Проявляющий симпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также не коммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся	ЛР25
Готовый к созданию положительного имиджа техникума	ЛР26

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная практика
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 – 2.8	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	111	74	52	37		
	Учебная практика	72				72	
	Производственная практика	72					72
	ВСЕГО	255	74	52	37	72	72

Номер разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем, код, индекс формируемых компетенций.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разно-образного ассортимента		
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов/	74	
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по обработке сырья в овощном цехе	Содержание	4	
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества		2
	2. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки клубне-плодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей.		2
	Практические занятия	10	
	1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.		2
	2. Отработка безопасных приёмов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов картофеле-очистительной машины.		2
	3. Отработка навыков безопасных приемов при эксплуатации овощерезки в процессе обработки, нарезки овощей и грибов		2
	4. Отработка навыков при эксплуатации весоизмерительных приборов		2
	5. Составление схемы рабочих мест в овощном цехе		2
Содержание	4		
1. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей, грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика.		2	

	2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов		3
	Самостоятельная работа	16	
	1.Подготовка рефератов по темам: Десертные овощи. Тыквенные овощи. Пряные овощи.	4	
	2.Подготовить компьютерные презентации по темам: Капустные овощи. Пряные овощи. Томатные овощи. Грибы.	4	
	3.Решение задач на определение массы брутто, нетто, количества отходов при обработке сырья	4	
	4.Подготовка рефератов по темам: Десертные овощи. Тыквенные овощи. Пряные овощи.	4	
	Практические занятия	10	
	1.Составить технологическую схему подготовки к фаршированию болгарского перца, кабачков.		2
	2.Составить технологическую схему подготовки к фаршированию баклажан.		2
	3.Составить технологическую схему приготовления блюда из брокколи с соусом.		2
	4.Составить технологическую схему приготовления блюда из цветной капусты с рыбой.		2
	5.Составить технологическую схему подготовки к фаршированию помидоров		
Тема 1. 3 . Организация и техническое оснащение работ по обработке сырья в мясном цехе	Содержание	8	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мяса, домашней птицы, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		2
	2. Организация работ в мясном цехе. .Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Виды инвентаря, инструментов, используемых для обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из них		2
	3.Организация работ в птицегольевом цехе. .Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Виды инвентаря, инструментов, используемых для обработки птицы и приготовления полуфабрикатов из неё.		2
	4. Организация хранения обработанного мяса, птицы и мясопродуктов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		2

	Практические занятия	14	
	1.Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов.		2
	2.Отработка навыков безопасных приёмов при эксплуатации мясорыхлителя, куттера		2
	3.Отработка навыков безопасных приёмов при эксплуатации мясорубки.		2
	4.Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из птицы		2
	5.Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов.		2
	6. Отработка навыков безопасных приёмов при эксплуатации фаршемешалки.		2
	7.Организация работы повара для обработки субпродуктов.		
	Самостоятельная работа	12	
	1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	5	
	2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
	3. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	4	
	4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.	4	
Тема 1.4 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4	
	1. Классификация , ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность рыбы.		3
	2. Методы разделки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы с костным скелетом. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы и нерыбного водного сырья .		3
	Практические занятия	18	
	1. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.		3

	2. Отработка навыков безопасных приёмов при эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки		3
	3. Составить технологическую схему обработки сельди и п/ф из нее.		3
	4. Составить технологическую схему обработки мидий и морских гребешков		3
	5. Составить технологическую схему обработки раков		3
	6. Составить технологическую схему приготовления п/ф блюда «Сельдь под шубой».		3
	7. Составить технологическую схему обработки крабов		3
	8. Организация работы повара для обработки осетровых рыб.		3
	9. Организация работы повара для обработки бесчешуйчатой рыбы.		3
	Самостоятельная работа	4	
	1. Заполнить таблицы: «Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья	4	
	Диф.зачет	2	
Учебная практика ПМ. 01 Виды работ: 1. Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно-кондитерском цехе. 2. Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. 3. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей 4. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей 5. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов: 6. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Консервирование овощей и грибов. 7. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов 8. Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. 9. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлажденном и замороженном виде. 10. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.			72

<p>11.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>12. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p> <p>13.Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.</p> <p>14. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения</p> <p>15. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде</p> <p>16. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде.</p> <p>17. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлаждённом и замороженном виде.</p> <p>18. Отработка приемов упаковки, маркировки полуфабрикатов</p>	
<p>Производственная практика ПМ. 01</p> <p>Виды работ:</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия.</p> <p>2.Отработка практических навыков оценки качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p>3.Отработка практических навыков нарезки корнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.</p> <p>4.Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.</p> <p>5.Отработка практических навыков нарезки капустных и луковых овощей различными способами.</p> <p>6.Отработка практических навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов.</p> <p>7.Отработка практических навыков консервирования овощей и грибов.</p> <p>8.Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>9 Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.</p> <p>10.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарения, тушения и запекания</p> <p>11. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для фарширования.</p> <p>12. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из котлетной массы.</p>	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие:

учебного (ых) кабинета(ов) «Технология кулинарного и кондитерского производства»
лаборатория_

Оборудование учебного (ых) кабинета (ов) (лаборатории, мастерской, студии):

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечание
	Кабинет спец. дисциплин:	
1	Технические средства обучения	
1.1	доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации,; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями)	
2	Экранно-звуковые пособия (могут быть в цифровом виде). Программное обеспечение (при необходимости)	
2.1	видеоматериал	
3	Печатные пособия	
3.1	плакаты	
4	Учебно-методические материалы по дисциплине	
4.1	...	
5	Лабораторное оборудование	
5.1	Лаборатория оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)	
6	Демонстрационное оборудование	
6.1	Согласно стандартам Ворлд скилс инфраструктурный лист в полном объеме. Картофелечистка МОК-300 Мясорубка Rolsen MG 1507MR,производ.0,6 кг/мин.,реверс Фритюрница ЭФ-12Р,СИКОМ,РФ(2009г.) Стол обеденный (2008 г.) Соковыжималка Moulinex JU 5001(2009г.) Стеллаж ЭКОНОМ СКК-10/4 (полки нерж.каркас оцинк.) Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.) Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом Печь микроволновая, нерж СВЧ+гриль Холодильник фармацевтический со стекл.дверью Холодильник фармацевтический со стекл.дверью Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ	

Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф
Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ
Шкаф среднетемпературный R 0.5-S
Шкаф среднетемпературный R 0.5-S
Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф
Холодильник фармацевтический со стекл.дверью
Холодильник фармацевтический со стекл.дверью
Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ
Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом
Миксер ROBOT COUPE MINI
Миксер ROBOT COUPE MINI
Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф
Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.)
Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом
Блендер ВУ-768 А
Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом
Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом
Мясорубка настольная М-50С
Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом
Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом
Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом
Миксер планетарный В5
Миксер ROBOT COUPE MINI
Стеллаж ЭКОНОМ СКК-10/4 (полки нерж.каркас оцинк.)
Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф
Миксер ROBOT COUPE MINI
Миксер планетарный В5
Миксер планетарный В5
Ларь морозильный FROSTOR
Плита индукционная ПЭИ-2
Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом
Фритюрница Amitec
Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом
Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом
Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.)
Ларь морозильный FROSTOR
Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1
Миксер планетарный В5
Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом
Стол разделочный СТАНДАРТ 1200х600х915 с бортом
Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.)
Миксер ROBOT COUPE MINI
Плита индукционная ПЭИ-4, 4-конф
Холодильник фармацевтический со стекл.дверью
Миксер планетарный В5
Стол разделочный СТАНДАРТ 1800х600х915 с бортом
Машина настольная вакуум-упаковочная DZ-260
Стеллаж ЭКОНОМ СКК-8/5 (полки нерж.каркас оцинк.)
Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ
Слайсер ЛР-220

Соковыжималка YTZ-001
 Шкаф среднетемпературный R 0.5-S
 Ноутбук Lenovo V15-ADA 4Gb DDR4.SSD 128GB
 Подставка под пароконвектомат ПКМ-8, 920x850x950 мм (Д
 Пароконвектомат (ДС)
 Пароконвектомат (ДС)
 Пароконвектомат (ДС)
 Пароконвектомат (ДС)
 Пароконвектомат (Д
 ЩРН-М 800x625x250 IP54
 Грибы шампиньоны свежие (демо)
 Кастрюля 3л.нерж.индукция 2022
 Молоток 24см.320гр.алюм
 Сито д/протирки 16см. с ручкой
 Сковорода нерж. 26см 2022
 Тарелка для пасты 27см,450мл
 Тарелка для пиццы 31см
 Бак 45 л.420*570*900мм пласт.
 Венчик 35 см
 Вилка столовая LISCO
 Гастроёмкость без крышки нерж. GN_1/1
 глуб.20,(530*325*20)
 Гастроёмкость без крышки нерж. GN_1/1 глуб.65, 7л
 (530*325*65)
 Гастроёмкость без крышки нерж. GN_1/2 глуб.65, 3,3л
 (530*325*65)
 Гастроёмкость без крышки нерж.GN_1/2 глуб.20,(325*265*20)
 Гастроёмкость без крышки нерж.GN_1/3
 глуб.20,0,8л(325*176*20)
 Гастроёмкость без крышки нерж.GN_1/3
 глуб.40,1л(325*176*40)
 Гастроёмкость без крышки нерж.GN_1/3
 глуб.65,2л(325*176*65)
 Гастроёмкость без крышки нерж.GN_1/3
 глуб.65,2л(325*176*65мм)
 Гастроёмкость без крышки нерж.GN_1/4 глуб.20,0,6л
 (265*162*20мм)
 Гастроёмкость без крышки нерж.GN_1/4 глуб.65,1,7л
 (265*162*65мм)
 Гастроёмкость без крышки нерж.GN_1/4 глуб.65,1л
 (176*162*65мм)
 Гастроёмкость без крышки нерж.GN_1/9 глуб.65,0,6 л
 (176*109*65мм)
 Доска разделочная 600*400*18мм белая
 Доска разделочная 600*400*18мм желтая
 Доска разделочная 600*400*18мм зеленая
 Доска разделочная 600*400*18мм красная
 Доска разделочная 600*400*18мм синяя
 Доска разделочная 600*400*20мм коричневая
 Дуршлаг нерж. 200мм 1,5л

<p> Кастрюля (нерж) 1л. Кастрюля (нерж) 2,1л.без крышки Ковш 0,6л Ковш 1л корзина для мусора 260*260мм пластик Кружка мерная 0,5л Крышка нерж.д-160мм Ложка столовая 2021 Ложка столовая LISCO 2021 Лопатка деревянная Миска нерж 1л Миска нерж 3,2л Набор насадок кондит.нерж, Набор ножей * Поварская тройка * Нож для разделки мяса 250мм 2021 Нож для хлеба 2021 Нож овощечистка треуг.оранж Нож поварской 200мм 2021 Нож столовый 2021 Нож универсальный 130мм Ножницы для дичи 25см Палета угл.металл 25,5*4см Подставка для разделочных досок нерж. Половник 250гр. 2021 рукавица термостойкая Скалка 500*40*40мм буковая Сковорода (алюмин) 280*280мм ТАРЕЛКА ГЛУБОКАЯ 22,5см 2021 Терка кух. Шумовка 175 мм (нерж) Щипцы универсальные 30см Щипцы универсальные 30см нерж Ящик универсальный 18л. </p>	
---	--

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..

Дополнительные источники:

12. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
14. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
15. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
16. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
18. Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
20. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
22. «Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»

Интернет-ресурсы:

Электронные издания:

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности 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://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
8. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
9. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
10. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
11. <http://www.pitportal.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса при реализации профессионального модуля

Требования к условиям проведения занятий

Реализация профессионального модуля осуществляется:

после освоения общепрофессиональных дисциплин, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

на 1.2 курсе(ах), в 1,2.3 семестре(ах).

Требования к условиям организации учебной практики

При реализации профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматривается проведение учебной и производственной практики.

Учебная практика проводится концентрированно на 1.2 курсе (ах) в 1-3 семестре (ах). Учебная практика проходит под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание профессионального модуля

Цели, задачи программы и формы отчетности определяются техникумом и доводятся до обучающихся до начала практики.

Требования к условиям консультационной помощи обучающимся

Консультации с обучающимися проводятся согласно графика.

Форма проведения консультаций групповые, письменные, устные.

Требования к условиям организации внеаудиторной деятельности обучающихся

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Реализация профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются бесплатным доступом к сети Интернет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее

профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

	<p>сырья, материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>производственной практикам</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и</p>

<p>сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</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 рецептуры);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<p>производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • 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, 	<p>по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	--	---

	продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Личностные результаты программы воспитания	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам.	ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания. ЛР14Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгея	-распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - оценивание результатов и последствия своих действий Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения ПМ при выполнении работ по учебной и производственной практики ;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР22 Гибко реагирующий на появлению новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	- определение необходимых источников информации. - широта использования различных источников информации, включая электронные.	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки-ки в сфере общественного питания.</p> <p>ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки-ки в сфере общественного питания с учетом специфики общественного питания Республики Адыгея</p> <p>ЛР23 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.</p>	<p>-демонстрация ответственности за принятые решения;</p> <p>-обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>ЛР 21 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей:</p> <p>проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<p>-конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики и при решении профессиональных задач;</p> <p>- четкое выполнение обязанностей при работе в команде и при выполнении задания в группе;</p> <p>Соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде;</p> <p>-построение профессионального общения с учетом социально- профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>

	<p>ЛР22 Гибко реагирующий на появлению новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.</p> <p>ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> <p>ЛР16 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп</p>		
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p>	<p>Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.</p>
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<p>ЛР1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p> <p>ЛР7 Осознающий приоритетную ценность</p>	<p>-демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и</p>

общечеловеческих ценностей	личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности		производственной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	-использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности -использование средств профилактики перенапряжения, характерных для данной профессии	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР23 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей,	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников

		востребованных бизнесом, обществом и государством.		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке		ЛР 22. Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	- адекватность понимания общего смысла 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	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	11.	ЛР11 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	-использование законодательных и нормативно-правовых актов при планировании предпринимательской деятельности в строительной отрасли; -планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников

