**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Барышский индустриально- технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Профессия: **43.01.09** **«Повар, кондитер»**

Барыш

2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного и приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569.

**РАССМОТРЕНО УТВЕРЖДАЮ**

Цикловой методической комиссии Директор ОГБПОУ БИТТ

(Протокол от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г № \_\_\_\_) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.А Мордвинцева

Председатель ЦМК «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Ю Погодина

Разработчики: Погодина Н.Ю., Дормидонтова Н.Н.

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. генерального директора

ООО «Общепит»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И А Чернова

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…………………………………………………………...4**

1. **СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля…………...7**
2. **условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……………….20**
3. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля………………………………………………………….23**
4. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНО МОДУЛЯ**

**«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

***1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

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

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование общих компетенций*** |
| ОК.1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК.2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК.3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК.5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК.6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. |
| ОК.7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК.8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.. |
| ОК.9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК.10 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |

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. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | - подготовки, уборки рабочего места;  - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения 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 | - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;   - способов сокращения потерь при обработке сырья  - требований к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;   -ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.  - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;   -ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. |

При реализации основной профессиональной образовательной программы допускается использование дистанционных образовательных технологий электронных и цифровых образовательных серверов и платформ , работающих в онлайн –режиме.

**Темы для дистанционного обучения:**

**Тема 1.1.**

**Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них**

а/Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.

б/ Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.

**Тема 1.2.**

**Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов**

а/Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.

б/Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

**Тема 1.3.**

**Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них**

а/ Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.

б/ Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.

**Тема 1.4.**

**Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них**

а/Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ

б/Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.

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

***Всего часов 442 часа.***

***Из них на освоение МДК 190 часов.***

***В том числе, самостоятельная работа 4 часа.***

***На практики, в том числе учебную 108 часов.***

***И производственную 144 часа.***

1. **Структура и содержание профессионального модуля**
   1. **Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных и общих компетенций.** | **Наименование разделов профессионального модуля.** | **Суммарный объем нагрузки , час** | **Объем профессионального модуля, ак. час.** | | | | | |
| **Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | | | | | **Самостоятельная работа** |
| **Обучение по МДК** | | | **Практики** | |
| **Всего** | **В том числе** | |
| **Лабораторных и практических занятий** | **Курсовых работ (проектов)** | **Учебная** | **Производственная** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| ПК1.1  ПК.1.2  ПК. 1.3  ПК. 1.4  ОК .1-2  ОК.4-7 | **Раздел 1.**  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. | **50** | **48** | **20** |  | **72** | **60** | **2** |
| ПК1.1  ПК.1.2  ПК. 1.3  ПК. 1.4  ОК .1-7  ОК.9-10 | **Раздел. 2**  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. | **190** | **138** | **70** |  | **36** | **84** | **2** |
|  | **Всего:** | **442** | **186** | **90** |  | **108** | **144** | **4** |

**2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся , курсовая работа (проект).** | **Объем в часах** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| **Раздел 1.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. | | ***148*** |
| **МДК 01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. | | ***50*** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | ***Должен знать:***  ***-*** технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него;  ***-*** способы подготовки к реализации полуфабрикатов;  ***-*** правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.  ***Должен уметь:***  - составить заявку на сырье.  ***Содержание*** | ***5*** |
| 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. | 1/1 |
| 1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. | 1\2 |
| 1. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. | 1/3 |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий.*** | ***2*** |
| ***Практическое занятие №1.*** Составление заявки на сырье. | 2/4.5. |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | ***Должен знать:***  - организацию работы в овощном цехе;  - технику первичной кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей;  - формы нарезки;  - организацию хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном виде;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.  ***Должен уметь:***  - выполнять механическую кулинарную обработку экзотических видов овощей, плодов и грибов;  - выполнять сложные формы нарезки, карвинг;  - осуществлять безопасные приемы нарезки овощей и грибов.  ***Содержание*** | ***17*** |
| 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. | 1/6 |
| 1. Техника первичной кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей (сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка). | 4/7,8,9,10 |
| 1. Форма нарезки: простые (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, кольца, мелкие и крупные шпалки), сложные (звездочки, гребешки, бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка). Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и их использование. | 3/11,12,13 |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. | 1/14 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 1/15 |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий.*** | ***7*** |
| ***Практическое занятие № 2.*** Организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. | 1/16 |
| ***Практическое занятие № 3.*** Простые формы нарезки овощей: нарезка соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками и дольками. | 2/17,18 |
| ***Практическое занятие № 4.*** Сложные формы нарезки овощей: нарезка шариками, бочонками, спиралями, стружкой**.** | 2/19,20 |
| ***Практическое занятие № 5*** Расчет отходов овощей, при механической кулинарной обработке. | 2/ 21, 22 |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по обработкерыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | ***Должен знать:***  ***-*** организацию процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них;  ***-*** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них;  ***-*** организацию хранения обработанной рыбы.  ***Должен уметь:***  - выполнятьмеханическую кулинарную обработку рыбы с костным и хрящевым скелетом;  ***-*** приготавливать полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом (использование в целом виде, использование в фаршированном виде целиком (судак, щука), фарширование порционным куском, фарширование в виде батона (рулета)).  ***Содержание*** | ***14*** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. | 2/23,24 |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. | 2/ 25,26 |
| 1. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | 2/27,28 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. | 1/ 29 |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий.*** | ***6*** |
| ***Практическое занятие № 6.*** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. | 2/ 30,31 |
| ***Практическое занятие № 7* *.*** Обработка крупной рыбы с костным скелетом на полуфабрикат тушка с головой (с потрошением без разрезания брюшка) Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Оценка качества полуфабрикатов. | 3/32,33,34 |
| ***Практическое занятие № 8.*** Приготовление полуфабриката рыба фаршированная (целиком и порционными кусками). | 2 |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | ***Должен знать:***  ***-*** организацию процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них;  - организацию хранения обработанных мясных продуктов;  ***-*** санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.  ***Должен уметь:***  ***- выполнить*** механическую кулинарную обработку мяса и мясного сырья для сложных блюд (приготовление маринадов, начинок, кнельной массы.);  - осуществлять приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья;  - осуществлять механическую кулинарную обработку птицы для сложной кулинарной продукции.  ***Содержание*** | ***14*** |
| 1.Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | 2 |
| 2. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | 1 |
| 3.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них. | 2 |
| 4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. | 1 |
| 5.Организация хранения обработанных мясных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | 2 |
| 6. Организация хранения обработанных домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | 1 |
| 7.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. | 1 |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий.*** | ***5*** |
| ***Практическое занятие № 9.*** Механическая кулинарная обработка мяса и мясного сырья для сложных блюд (приготовление маринадов, начинок, кнельной массы.) | 3 |
| ***Практическое занятие № 10.*** Механическая кулинарная обработка птицы для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов (приготовление начинок и фаршей, кнельной массы и полуфабрикатов из неё, полуфабрикаты из фуа-гра). | 2 |
| **Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1.**   1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них. 2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. | | 2 |
| **Дифференцированный зачет.** | | 1 |
| **Учебная практика раздела 1.**  **Виды работ**  1. Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  2. Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  3. Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  4. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.  5. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.  6. 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. | | 72 |
| **Производственная практика раздела 1.**  **Виды работ**  1. Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  2. Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  3. Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  4. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. | | 84 |
| **Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.** | | **140** |
| **Тема 2.1**  Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. | ***Должен знать:***  ***-*** классификацию, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов;  ***-*** органолептическую оценку качества и безопасности овощей и грибов;  - технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов;  - формы нарезки, кулинарное назначение;  - кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.  ***Должен уметь:***  - выполнять обработку и нарезку картофеля;  - выполнять обработку, нарезку корнеплодов;  - подготовить овощи к фаршированию;  - выполнять карвинг из овощей и фруктов.  ***Содержание*** | **21** |
| 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. | 2/1.2 |
| 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.  Формы нарезки, кулинарное назначение. | 2/3.4 |
| 3.Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. | 2/5.6 |
| 4..Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. | 1/7.8 |
| 5.Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. | 2/9.10 |
| 6.Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | 2/11.12 |
| ***Лабораторная работа 1.*** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов. | 4/13,14,15,16 |
| ***Лабораторная работа 2.***Органолептическая оценка качества овощей и грибов. | 2/17,18 |
| ***Лабораторная работа 3.***Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | 4/19,20,21,22 |
| **Тема 2.2**  Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | ***Должен знать:***   * классификацию, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья; * органолептическую оценку качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья; * методы разделки рыбы с костным скелетом; * методы обработки нерыбного водного сырья.   ***Должен уметь:***  - осуществлять обработку рыбы и нерыбного водного сырья.  ***Содержание*** | **14** |
| 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. | 2/23,24 |
| 1. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья | 2/25,26 |
| 1. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. | 2/ 27, 28 |
| 1. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. | 2/ 29,30 |
| 1. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения | 2/ 31,32 |
| ***Лабораторная работа 4.***Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | 4/ 33, 34 |
| **Тема 2.3**  Приготовление полуфабрикатов из рыбы | ***Должен знать:***  ***- классификацию*** ассортимента, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья;  - способы приготовления полуфабрикатов из рыбы.  ***Должен уметь:***  ***- выполнять*** обработку рыбы с костным скелетом;  - выполнять приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.  ***Содержание*** | **32** |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. | 2 |
| 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. | 4 |
| ***Лабораторная работа 5.*** Органолептическая оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья. | 2 |
| ***Лабораторная работа 6.*** Обработка рыбы с костным скелетом. | 4 |
| ***Лабораторная работа 7.*** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | 3 |
| **II- курс, I- полугодие 90 часов.** | |
| 1. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. | 2 |
| 1. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | 2 |
| ***Лабораторная работа 8.*** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | 4 |
| ***Лабораторная работа 9.*** Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы. | 5 |
| ***Лабораторная работа 10.***Обработка нерыбного водного сырья. | 4 |
| **Тема 2.4**  Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | ***Должен знать:***  ***-*** ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья;  - последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса;  - механическую кулинарную обработку мясных продуктов.  ***Должен уметь:***  - выполнять последовательность технологических операций механической кулинарной обработки мяса.  **Содержание** | **8** |
| 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья*.* Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. | 2 |
| 1. 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. | 4 |
| 1. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.   Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. | 2 |
| **Тема 2.5**  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | ***Должен знать:***  ***-*** классификацию, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья;  - технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины;  - кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.  ***Должен уметь:***  ***-*** приготовить крупнокусковые, порционные полуфабрикаты из мяса, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса, полуфабрикаты из рубленой мясной массы, полуфабрикаты из котлетной мясной массы.  ***Содержание*** | **28** |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.   Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| 1. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. | 2 |
| 1. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| 1. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| ***Лабораторная работа* 11** Органолептическая оценка качества и безопасности мясного сырья для приготовления мясных п/ф. | 2 |
| ***Лабораторная работа 12.***Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | 4 |
| ***Лабораторная работа 13****.*Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса» | 4 |
| ***Лабораторная работа 14.***Приготовление полуфабрикатов из котлетной мясной массы | 6 |
| ***Лабораторная работа 15.*** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы | 4 |
| **Тема 2.6**  Обработка домашней птицы, дичи, кролика | ***Должен знать:***  ***-*** основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика;  - методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика;  - виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.  ***Должен уметь:***  -осуществлять обработку домашней птицы, дичи.  ***Содержание*** | **7** |
| 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. | 2 |
| 1. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. | 2 |
| 1. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение*.* | 3 |
| **Тема 2.7**  Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | ***Должен знать:***  - классификацию , ассортимент, характеристику, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика;  - технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика;  - приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.  ***Должен уметь:***  - осуществлятьобработку домашней птицы, дичи, заправка тушек;  - приготавливать порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы;  - приготавливать котлетную массу из птицы и полуфабрикатов из нее.  ***Содержание*** | **26** |
| 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. | 4 |
| 1. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. | 2 |
| 1. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| 1. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 4 |
| ***В том числе лабораторных занятий .*** |  |
| ***Лабораторная работа 16.*** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. | 2 |
| ***Лабораторная работа 17.*** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. | 4 |
| ***Лабораторная работа 18.*** Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | 4 |
| ***Лабораторная работа 19.*** Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 4 |
| **Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1.**   1. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. 2. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, приготовления полуфабрикатов из них. | | 4 |
| **Учебная практика раздела 2.**   1. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 2. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; 3. Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос; 4. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | | 36 |
| **Производственная практика раздела 2.**   1. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 2. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; 3. Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос; 4. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | | 84 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

Лаборатория: Учебная лаборатория, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

**Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
21. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

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

**Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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