**Областное государственное бюджетное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**«Барышский индустриально – технологический техникум»**

**«РАБОЧАЯ ПРОГРАММА профессиональго модуля**

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

**МДК01.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов»**

**по программе базовой подготовки**

**специальности:** 43.01.09 Повар, кондитер

**форма обучения:** очная

**Барыш 2022г.**

Рабочая программа МДК01. 01.01.«Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями работодателя.

**Рассмотрена УТВЕРЖДАЮ**

на заседании ЦМК И.О. Директора ОГБПОУ «БИТТ»

Председатель МЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.В.Черник

\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол

№\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_2022 г. №\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_2022 г.

Организация - разработчик: ОГБПОУ БИТТ

Составители (разработчики):

Преподаватель специальных дисциплин

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В.Корсакова

Содержательная экспертиза:

Генеральный директор ООО «Общепит»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.П.Киселев

**СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…………………………………………………………4

Структура и содержание рабочей программы учебной дисциплины…………………………………………………………10

Условия реализации учебной дисциплины………………………16

Контроль и оценка результатов освоения

учебной дисциплины…………………………………………….17

***1.*ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ МДК01.01.**

**«Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов»**

**1.1.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Рабочая программа МДК01.01.. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента » является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет в формировании и развитии ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9,ЛР16,ЛР17,ЛР19

3.**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины студентами осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЛР** | **Умения** | **Знания** |
| ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 | **У1.**подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  **У2.** выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,  **У3**.обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,  **У.4.**определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты | **З1**. требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  **З.2** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;  **З.3.** требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  **З.4**.рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  **З.5**.способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.  **З.6**. классификации, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования |

**1.3. Количество часов на освоение программы МДК01.01.**

МДК 01.01 – 50 часов, в том числе: аудиторной учебной работы обучающегося - 48 (обязательных учебных занятий) часов; внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося – 2часа.

**Использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР)**

В соответствии с изменениями статья 108 Федерального закон гот 29.12.2012 г.№273»Об образовании в Российской Федерации» - дополнена пунктом следующего содержания. «При угрозе возникновения и (или)возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введения режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации, введение режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации: либо на ее части: реализация образовательных программ осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах или в перечне профессий, направлений подготовки, специальностей, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно дистанционных образовательных технологий, если реализация указанных образовательных программ без применения указанных технологий и перенос сроков обучения невозможны» При реализации основной профессиональной программы допускается использование дистанционных образовательных технологий, электронных и цифровых образовательных серверов и платформ, работающих в онлайн – режиме. Темы, переносимые в дистанционное обучение:

1. Тема 1.2. Организация техническое оснащение

работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению

полуфабрикатов из них -8ч

2. Тема 1.4. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения

кулинарных полуфабрикатов домашней птицы, кролика, дичи-10ч

**2.** **Структура и содержание рабочей программы учебной дисциплины МДК01.01.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся,** | **Объем**  **часов** | **Коды компетенций и личностных результатов,**  **формированию которых способствует элемент программы** |
| **МДК01.01 Организация приготовления,**  **подготовки к реализации и**  **хранению кулинарных полуфабрикатов** | |  | **50** |  |
| **Раздел 1.** **Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.** | |  |  | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
|  | ***Тема 1.1*. Организация и**  **техническое оснащение**  **работ по обработке овощей**  **и грибов** | **Содержание** |  |  |
|  | 1.Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация  процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | **4** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
|  | ***Практическое занятие 1.*** Последовательность составления   механической  кулинарной  обработки овощей (схема). Механическая кулинарная обработка овощей (решение задач) | **4** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
|  | ***Практическое занятие 2.***  Последовательность составления   механической  кулинарной  обработки грибов (схема) Механическая кулинарная обработка свежих и консервированных грибов. | **4** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
|  | ***Практическое занятие 3.*** Организация рабочего места повара при обработке, нарезке овощей и грибов (тренинг). Механическая кулинарная обработка овощей (решение задач) | **4** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
|  | ***Практическое занятие 4***  Решение задач по определению отходов овощей.  Определение нетто. | **4** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
|  | **Тема 1.2. Организация и**  **техническое оснащение**  **работ по обработке рыбы и**  **нерыбного водного сырья,**  **приготовлению**  **полуфабрикатов из них** | 3 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая  ценность рыбы и нерыбного водного сырья..Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | **2** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
|  | ***Практическое занятие5*** Механическая кулинарная обработке рыбы с костным   скелетом (тренинг). | **2** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4 |
|  |  |  |
|  | ***Практическое занятие 6.*** Последовательность составления   механической  кулинарной  обработки рыбы (схема). | **1** | ,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
| **Тема 1.3. Организация**  **приготовления, подготовки**  **к реализации и хранения**  **кулинарных**  **полуфабрикатов из мяса** | ***Практическое занятие7.***Составление  технологического цикла  механической кулинарной обработки  нерыбного водного сырья (схема). | **1** |  |
|  | . Классификация, ассортимент мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов мяса. Организация процесса механической кулинарной обработки мяса Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | **5** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
|  | **Практическое занятие 8**. Освоение правил безопасной эксплуатации, устройство, техническая характеристика машин для рыхления мяса. | **2** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
|  | **Практическое занятие 9***.*Освоение правил безопасной эксплуатации фаршемешалок, котлетоформовочных машин. фаршемешалок, котлетоформовочных машин. | **2** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
|  | **Практическое занятие 10***.*Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки мяса и мясных продуктов. | **2** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
|  |  |  |
|  |
|  |  | ***Самостоятельная******работа******обучающихся*** |  |  |
|  | Подготовка реферата на тему: «Санитарно-гигиенические  требования ПОП» | **2** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
|  | **Тема 1.4. Организация**  **приготовления подготовки**  **к реализации и хранения**  **кулинарных**  **полуфабрикатов**  **домашней птицы, кролика,**  **дичи.** | **Содержание** |  |  |
|  | Классификация, ассортимент  домашней птицы, кролика, дичи. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации  работы | **6** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
|  | ***Практическое занятие 11.***  Составление  технологического цикла    механической кулинарной обработке мяса. | **2** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
| ***Практическое занятие 12.***  Составление  технологического цикла    механической кулинарной обработке домашней птицы. | **2** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
|  | Контрольная работа | **1** | ПК1.1.-1.4 ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК9ЛР16,ЛР17,ЛР19 |
| **МДК 01.02.  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | |  | **123** |  |
| **Раздел 2.** Осуществление обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | |  |  |  |
|  | ***Тема 2.1***  **Требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья. Птицы, дичи, полуфабрикатов из них** | **Содержание** | **60** |  |
|  | 1.Классификация, ассортимент,  основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения овощей и грибов. | 2 | 2 |
|  | 2.Кулинарное назначение  традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов | 2 | 2 |
|  | 3.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.  Международные наименования форм нарезки. | 2 | 2 |
|  | 4. Подготовка овощей и грибов к фаршированию.  Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Способы минимизации отходов Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов | 2 | 2 |
|  | 5. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | 2 | 2 |
|  | **Практические занятия.** | **10** | 3 |
|  | **Практическое занятие 5.** Подготовка белокочанной  капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. | 2 | 3 |
|  | **Практическое занятие 6.** Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | 2 | 3 |
|  | **Практическое занятие 7.**Составлениетребований к качеству обработанных овощей, плодов и грибов | 2 | 3 |
|  | **Практическая занятие 8.**Расчетзадач по расчету  массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки овощей и грибов. | 2 | 3 |
|  | **Практическое занятие 9.**Обработка грибов(свежих, сухих, соленых) | 2 | 3 |
|  | 5. 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. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья | 2 | 2 |
|  | 6. 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. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы | 2 | 2 |
|  | 7. Методы обработки нерыбного водного сырья. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения | 2 | 2 |
|  | **Практическое занятие 10.**Составление технологических схем механической кулинарной обработки чешуйчатой  рыбы с костным скелетом, нерыбного водного сырья | 2 | 3 |
|  | 8. Ассортимент,  основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырьяОрганолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. | 2 | 2 |
|  | 9. 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. | 2 | 2 |
|  | 10. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. | 2 | 2 |
|  | 11. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. | 2 | 3 |
|  | **Практическое занятие11.**Составление технологических схем механической кулинарной обработки мяса, мясного сырья, домашней птицы, дичи, кролика | 2 | 3  3 |
| **МДК 01.02.  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | |  |  |  |
| **Раздел 3.**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | |  | **32** |  |
|  | **Тема 3.1.**  **Рецептуры. Методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов** | **Содержание** | **24** |  |
|  | 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. | 2 | 2 |
|  | 2.Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. | 2 | 2 |
|  | **Практические занятия.** | **6** | 3 |
|  | **Практическое занятие12**Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья | 2 | 3 |
|  | 3.Приготовление рыбной котлетной массы и  полуфабрикатов из нее. | 2 | 2 |
|  | **Практические занятия.**  **Практическое занятие**Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. | **6**  2 | 3  3 |
|  | **Тема 3.2.**  **Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов** | **Содержание** | **8** |  |
|  | 1. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов. Использование отходов.  Правила и технологии расчетов с потребителями\* | 2 | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа:** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | 2 | 3 |
| **МДК 01.02.  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | |  |  |  |
| **Раздел 4.**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | |  |  |  |
|  | **Тема** **4.1**  **Рецептуры. Методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов** | **Содержание** | **31** |  |
|  | 1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.  . | 2 | 2 |
|  | 2.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 | 2 |
|  | **Практические занятия.**  **Практическое занятие 21.**Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса | **6**  2 | 3 |
|  | **Практическое занятие 22.**Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мясного сырья | 2 | 3 |
|  | **Практическое занятие 23.**Заполнить таблицу «производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов» | 2 | 3 |
|  | 3.Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом    и  без,  полуфабрикатов  из них.   Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | 2 |
|  | **Практические занятия.** | **6** |  |
|  | **Практическое занятие 24.**Расчет необходимого сырья для приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы. | 2 | 3 |
|  | **Практическое занятие 25.**Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы. | 2 | 3 |
|  | **Практическое занятие 26.**Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы с фаршем. | 2 | 3 |
|  | 4.Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | 2 | 2 |
|  | 5.Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | 2 |
|  | **Практическое занятие 27.**Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | 2 | 3 |
|  | **Практическое занятие 28.**Заполнить таблицу «производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика» | 2 | 3 |
|  | 6. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | 2 |
|  | **Практическое занятие 29.**Расчет необходимого сырья для приготовления полуфабрикатов из. котлетной массы из птицы. | 2 | 3 |
|  | **Практическое занятие 30.**Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из птицы. | 2 | 3 |
|  | **Тема** **4.2**  **Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов** | **Содержание** | **13** |  |
|  | 1.Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов. | 2 | 2 |
|  | 2.Правила и технологии расчетов с потребителями\* | 2 | 2 |
|  | **Практические занятия.** | 7 |  |
|  | **Практическое занятие 31.** Расчетзадач по расчету  массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом кондиции сырья, способа обработки  мяса и мясного сырья | 2 | 3 |
|  | **Практическое занятие 32.** Расчетзадач по расчету  массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом кондиции сырья, способа обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика при приготовлении полуфабрикатов | 2 | 3 |
|  | **Практическое занятие 33.** Расчеты с потребителями.\* | 3 | 3 |
|  | **Самостоятельная** **работа**  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | 2 | 2 |
| **Промежуточная** **аттестация: экзамен** | | | **2** | 3 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.**  **Оценка наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.**  ПК 1.1 | Правила соблюдения техники безопасности по охране труда на рабочем месте.  Правила пожарной безопасности.  Ознакомление с овощным цехом, правилами безопасности эксплуатации  технологического оборудования овощного цеха.  Оценка качества  поступающего сырья.  Ознакомление с условиями и сроками хранения. | **6** |  |
|  |  |  |  |
| **Тема 2**  **Оценка наличия, проверка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы**, **нерыбного водного сырья.**  ПК 1.1 | Ознакомление с рыбным цехом, с оборудованием, инвентарем, инструментами, видами поступающего сырья, правилами личной гигиены и санитарии, организации рабочих мест.   Оценка наличия сырья.  Оценка качества поступающего сырья. Проверка наличия сертификатов соответствия на сырьё.   Органолептическая оценка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. | **6** |  |
| **Тема 3.**  **Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса**  ПК 1.1 | Организация работы мясного цеха, ознакомление с оборудованием,               инвентарем, инструментами мясного цеха  Правилами санитарии и гигиены, безопасность труда видами обрабатываемого сырья.  Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой. | **6** |  |
| **Тема 4.**  **Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Приемы минимизации отходов при обработке сырья.**  ПК 1.1-1.2 | Механическая кулинарная обработка, нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.  Формы нарезки, кулинарное назначение.   Способы минимизации отходов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов   Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 5.**  **Размораживание мороженой потрошеной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Методы обработки рыбы с костным скелетом (чешуйчатая, бесчешуйчатая, округлой и плоской формы).**  ПК 1.1-1.3 | Организация рабочего места.  Размораживание замороженной рыбы, подготовка нерыбного водного сырья  Методы обработки и разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой)  Методы обработки нерыбного водного сырья.  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 6.**  **Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов,** **домашней птицы, дичи, кролика**  ПК 1.1-1.2 | Организация рабочего места  Оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание  Кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.  Размораживание, подготовка полуфабрикатов  Размораживание, обработка, подготовка мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика   Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 7.**  **Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре).**  ПК 1.1-1.3 | Организация рабочего места  Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки  Приготовление полуфабрикатов из рыбы для припускания  Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки (основным способом, на гриле, во фритюре)  Панирование полуфабрикатов из рыбы в различных панировках.  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 8.**  **Приготовление полуфабрикатов из рыбы для тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы;     порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе.**  ПК 1.1-1.3 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Приготовление полуфабрикатов  из рыбы для тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы;  Приготовление полуфабрикатов  из рыбы: порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы)  Приготовление полуфабрикатов  из рыбы: порционные куски из различных видов филе  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 9.**  **Приготовление полуфабрикатов  из рыбы «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).**  ПК 1.1-1.3 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Приготовление полуфабрикатов  из рыбы «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы  Приготовление рыбной котлетной массы  Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: рулет, котлеты, биточки, фрикадельки  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 10.**  **Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.**  ПК 1.1-1.4 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковые  Приготовление полуфабрикатов из мяса: порционные, мелкокусковые.  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 11.**  **Произведение  заправки  тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке.**  ПК 1.1-1.4 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Произведение  заправки  тушек домашней птицы  Произведение  заправки  дичи  Подготовка к последующей тепловой обработке.  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 12.**  **Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.**  ПК 1.1-1.4 | Организация рабочего места  Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы  Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из дичи  Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов  кролика.  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 13.**  **Нарезка вручную и механическим способом, различными формами, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов.**  ПК 1.1-1.2 | Организация рабочего места  Нарезка вручную и механическим способом традиционных  видов овощей, плодов и грибов. Формы нарезок.  Подготовка белокочанной  капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.  Подготовка  к фаршированию традиционных  видов овощей, плодов и грибов.  Подготовка овощей и грибов к фаршированию.   Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 14.**  **Приготовление полуфабрикатов  из мясной рубленой массы с хлебом и без.**  ПК 1.1-1.4 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Приготовление мясной котлетной массы без хлеба  Приготовление мясной котлеткой массы с хлебом  Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 15.**  **Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом**  ПК 1.1-1.2 | Организация на рабочем месте   Оценка качества обработанных овощей органолептическим способом  Оценка  качества обработанных плодов органолептическим способом  Оценка  качества обработанных грибов органолептическим способом. | **6** |  |
| **Тема 16.**  **Оценка качества обработанных: рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом**  ПК 1.1-1.4 | Организация на рабочем месте  Оценка качества обработанной рыбы органолептическим способом  Оценка качества обработанного мяса, мясных продуктов органолептическим способом  Оценка качества обработанной домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом | **6** |  |
| **Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет** |  | **12** |  |
|  | ***Производственная практика ПМ 01*** | **144** |  |
| **Тема 1.**  **Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.**  ПК 1.1 | Организация рабочего места  Оценка наличия сырья, выбор сырья              Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. | **6** |  |
| **Тема 2.**  **Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы**  ПК 1.1 | Оформление заявок на сырье, продукты  Оформление заявок на материалы  Проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. | **12** |  |
| **Тема 3.**  **Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты**  ПК 1.1 | Организация рабочих мест  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты | **6** |  |
| **Тема 4.**  **Обработка овощей, грибов**  ПК 1.1-1.2 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.  Способы минимизации отходов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов  Характеристика способов хранения обработанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка  Уборка рабочего места | **12** |  |
| **Тема 5.**  **Обработка рыбы и нерыбного водного сырья**  ПК 1.1-1.2 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Размораживание замороженной рыбы, подготовка нерыбного водного сырья  Методы обработки и разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой)  Методы обработки нерыбного водного сырья.  Уборка рабочего места | **24** |  |
| **Тема 6.**  **Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами**  ПК 1.1-1.2 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание  Кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.        Размораживание, обработка, подготовка различными способами домашней птицы, дичи, кролика  Уборка рабочего места | **24** |  |
| **Тема 7.**  **Нарезка, формовка овощей, грибов.**  ПК 1.1-1.2 | Организация рабочего места  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.  Формы нарезки овощей и грибов   Кулинарное назначение.  Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 8.**  **Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами**  ПК 1.1-1.4 | Организация рабочего места  Приготовление котлетной массы из рыбы  Приготовление полуфабрикатов  из рыбы для тушения и запекания  Приготовление рыбной котлетной массы  Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: рулет, котлеты, биточки, фрикадельки  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.  Произведение  заправки  тушек домашней птицы, дичи  Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.  Подготовка к последующей тепловой обработке.  Уборка рабочего места | **30** |  |
| **Тема 9.**  **Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.**  ПК1.1-1.4 | Организация рабочего места  Способы хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка  Подготовка продукции к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание)  Порционирование (комплектование) продукции  Упаковка продукции для отпуска на вынос, транспортирования              Уборка рабочего места | **6** |  |
| **Тема 10.**  **Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.**  ПК 1.1-1.4 | Условия хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.  Температурный режим хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.  Сроки хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. | **6** |  |
| **Тема 11.**  **Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.**  ПК1.1-1.4 | Прием и оформление платежей за кулинарные изделия\*              Произведение расчетов с потребителями с использованием различных форм          наличной и безналичной оплаты\* | **6** |  |
| **Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет** |  | **6** |  |

**Содержание обучения по профессиональному модулю (вариативная часть) отмечается***:*

\* в соответствии с профессиональными стандартами

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. **Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов и  лабораторий.

**Оборудование учебного кабинета:**

 -учебно-методическое обеспечение профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

-посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект        учебно-наглядных        пособий:        «Нарезка овощей», «Фаршированные овощи», «Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы». «Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы», «Механическая кулинарная обработка мяса», «Механическая кулинарная обработка домашней птицы», «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы», «Полуфабрикаты из рубленной массы» и так далее.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет.

**Оборудование лаборатории:**

Комплект ученической мебели

Стол с моечной ванной

Стол производственный с бортом

Мясорубка

Весы

Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)

Кухонная посуда и инвентарь

1. **Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы ПМ 01«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» библиотечный фонд в образовательной организации имеет  печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы.

**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.

ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

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.Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

13.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.

14.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

15.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

16.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.

17.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. -  М.: Академия, 2014. – 336 с.

18.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. -  М.: Академия, 2014. – 160 с.

19.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

20.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. -  М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

22.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.

23.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.

24.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](https://www.google.com/url?q=http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758&sa=D&ust=1547912416716000).

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](https://www.google.com/url?q=http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody%3D%26nd%3D102063865%26rdk%3D%26backlink%3D1&sa=D&ust=1547912416717000)

**Дополнительные источники:**

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

1. **Организация образовательного процесса**

Условия проведения организации учебной и производственной практики соответствуют требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии  43.01.09 Повар, кондитер (приказ   Минобрнауки России  №1569 от 09.12.2016. Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер), профессионального стандарта «Повар» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 6 Юн зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023), а также учитывают особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика организованы таким образом, что созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики.

В рабочей программе профессионального модуля предусмотрены практические, лабораторные и самостоятельные занятия.

Освоению данного модуля  предшествовует изучение дисциплин «Основы

микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

1. **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает требованиям, указанным в  профессиональных стандартах  (среднее и высшее профессиональное образование).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  МДК 01.01**

**3.1.**Для реализации программы  МДК 01.01 должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

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

 Лаборатория, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программы по  43.01.09 Повар, кондитер.

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Печатные издания:**

1.Шатун Л.Г.– М. : Издательский центр «Академия», 2014-320с.

2.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /  11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016 – 400 с.

 3.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.

4.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

5.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. -  М.: Академия, 2014. – 336 с.

6.Сборник рецептур Потапова И.И.М.: Академия, 2013. – 176 с.

7.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.

8.Калькуляция и учет Потапова И.И. 2013 год.-176с.

3.2.2      **Дополнительные источники:**

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,

реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:

Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного

питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:

Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки

качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.:

Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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\_\_

**3.2.2      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:

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

***4.      КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  МДК 01.01***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
| **Раздел модуля 1.**  Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 1.1.-1.4 | **Знания:**  Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Последовательность выполнения технологических операций.  Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления  опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды.  Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования. | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)      **Промежуточная аттестация**  в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.    **Итоговый контроль:**  **экзамен по модулю**  **(этап оценки теоретических знаний)** | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.        Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии          Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.      Не менее 75% правильных ответов |
| Правила утилизации отходов.  Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.  Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.  Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой  посуды, используемых  для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.  Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.  Способы правки кухонных ножей |
| **Умения:**  Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной  работы      - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,  учебной и производственной практики        **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике        **Итоговый контроль**:  экзамен по модулю  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК  в процессе демонстрации на рабочем месте | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям            -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий  и т.д.          -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий  и т.д.      Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.  Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;   Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.   Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;   Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование  для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.  Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты |
| **Действия:**  Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них;  Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки  на вынос готовых полуфабрикатов |
| **Раздел модуля 2.**Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | | | |
| ПК 1.1-1.4 | **Знания:**  Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.  Правила оформления заявок на склад.  Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.  Правила обращения с тарой поставщика.  Ответственность за сохранность материальных ценностей.  Правила поверки весоизмерительного оборудования.  Правила приема прдуктов по количеству и качеству.  Правила снятия остатков на рабочем месте.  Правила проведения контрольного взвешивания продуктов  Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Ассортимент, рецептуры,  требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Методы приготовления полуфабрикатов.  Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.  Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи  Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.  Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.  Правила заполнения этикеток.  Правила складирования упакованных полуфабрикатов.  Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.  Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;    -тестирования;      -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)      **Промежуточная аттестация**  в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.    **Итоговый контроль – экзамен по модулю**  **(этап оценки теоретических знаний)** | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.    Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии          Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.        Не менее 75% правильных ответов      Не менее 75% правильных ответов |
| **Умения:**  Распознавать недоброкачественные продукты.  Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.  Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.  Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.  Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.  Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.  Удалять излюшнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение  некоторых видов обработанных овощей и грибов.  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.  Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья  Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.  Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.  Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.  Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.  Соблюдать условия  и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.  Безопасно использовать оборудование для упаковки  Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.  Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.  Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.  Править кухонные ножи.  Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.  Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.  Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.  Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.  Эстетично упаковывать, комплектовать  полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.  Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.  Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).  Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной  работы    - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,  учебной и производственной практики        **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике            **Итоговый контроль**: экзамен по модулю  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК  в процессе демонстрации на рабочем месте | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям            -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий  и т.д.          -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий  и т.д.    Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| **Действия:**  Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и  других расходных материалов  Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи  Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов  Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи  Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных  Порционирование (комплектование), упаковка на вынос,  хранение полуфабрикатов |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; * соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *-  практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ПК 1.2.**  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  **ПК 1.3**.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  **ПК 1.4**.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | * 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 |

[[1]](https://nsportal.ru/npo-spo/obrazovanie-i-pedagogika/library/2019/01/19/pm-01-povar-konditer#ftnt_ref1)