

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Быкова Л.А. преподаватель, реализующий программы профессиональных модулей

Гутшмидт Т.А. мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>19</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля 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 обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

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

Всего часов 374 часов:

из них на освоение МДК 01.01- 32 часа;

самостоятельные работы – 2 часа;

МДК 01.02 – 70 часов;

самостоятельные работы – 2 часа;

на практики учебную 108 и производственную 144;

экзамен МДК 01.02 – 4 часа;

экзамен квалификационный по ПМ 01 -8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) <sup>1</sup>	Самостоятельная работа <sup>2</sup>	Промежуточная аттестация							
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	82	12	34	12		2		12	36
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из	284	40	80	40		2	12	96	108

<sup>1</sup> Для специальностей.

<sup>2</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	<i>него</i>									
<i>ПК 1.1-1.4</i>	<i>Учебная практика</i>	<b>108</b>	<i>108</i>						<b>108</b>	
<i>ПК 1.1-1.4</i>	<i>Производственная практика</i>	<b>144</b>	<i>144</i>							<b>144</b>
	<i>Промежуточная аттестация</i>	<b>12</b>	<i>12</i>							
	<b>Всего:</b>	<b>374</b>	<b>52</b>	<b>114</b>	<b>52</b>		<b>4</b>	<sup>12</sup>	<b>108</b>	<b>144</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		38
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		32
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из него	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</p> <p>Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p>	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.</p>	2
Тема 1.3. Организация	Содержание учебного материала	

<p><b>рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов</b></p>	<p>Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 1.4 Эксплуатации механического оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Требования к организации рабочих места при работе с картофелеочистительной и овощерезательной машиной. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации картофелеочистительной и овощерезательной машины. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочего места при эксплуатации картофелеочистительной и овощерезательной машины</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы, приготовлению полуфабрикатов из рыбы</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы. Организация хранения обработанной рыбы в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 1.6. Организация и техническое оснащение работ по обработке нерыбного водного сырья</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки нерыбного водного сырья. Организация хранения обработанной рыбы в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 1.7. Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1.Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном,</p>	<p><b>2</b></p>

	вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
<b>Тема 1.8. Организация и техническое оснащение работ по обработке домашней птицы, дичи, кролика приготовления полуфабрикатов из них</b>	Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи и кролика приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Организация централизованного производства полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки домашней птицы, дичи и кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных домашней птицы, дичи и кролика полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 2.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины).	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 3.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 4.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 5.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 6.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	<b>4</b>
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:</b>		
1. Составление технологических карт.		<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		<b>84</b>
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>72</b>
<b>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей. Подготовка овощей к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм	

	нарезки. Подготовка к реализации обработанных и нарезанных овощей, плодов.	
<b>Тема 2.2 Обработка, нарезка, формовка овощей, плодов</b>	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей. Подготовка овощей к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка к реализации обработанных и нарезанных овощей, плодов.	2
<b>Тема 2.3 Обработка, формовка грибов нарезка,</b>	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение видов грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности грибов. Подготовка грибов к фаршированию. Предохранение от потемнения обработанных грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов. Кулинарное назначение. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов.	2
<b>Тема 2.4 Обработка, нарезка грибов</b>	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение видов грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности грибов. Подготовка грибов к фаршированию. Предохранение от потемнения обработанных грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов. Кулинарное назначение. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов.	2
<b>Тема 2.5 Способы хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов</b>	1.Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	2
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	6
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов.	2
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Подготовка овощей для фарширования.	2
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Подготовка белокочанной капусты для приготовления полуфабрикатов	2
<b>Тема 2.6. Обработка рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы. Способы подготовки рыбы: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и	2

	пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
<b>Тема 2.7. Обработка нерыбного водного сырья</b>	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности нерыбного водного сырья. Способы подготовки нерыбного водного сырья к обработке: подготовка нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанного нерыбного сырья	<b>2</b>
<b>Тема 2.8 Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения рыбы, нерыбного сырья</b>	1. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	<b>2</b>
<b>Тема 2.9 Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	<b>2</b>
<b>Тема 2.10 Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы</b>	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы);	<b>2</b>
<b>Тема 2.11 Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы</b>	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы: «бабочка», «медальон» рулетки, мелкие куски рыбы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе.	<b>2</b>
<b>Тема 2.12 Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы</b>	Технологический процесс фарширования рыбы. Способы фарширования рыбы.	<b>2</b>
<b>Тема 2.13 Приготовление кнельной и котлетной массы и полуфабрикатов из нее</b>	Технологический процесс приготовления кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	<b>2</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Лабораторная работа 4. Обработка рыбы с костным скелетом.</b>	<b>2</b>
	<b>Практическая работа 5. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 6. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбной кнельной массы</b>	<b>2</b>
<b>Лабораторная работа 8. Обработка нерыбного водного сырья</b>		<b>2</b>
<b>Тема 2.14</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	

<p><b>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</b></p>	<p>1.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 2.15 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления рубленой, кнельной массы и полуфабрикатов из неё Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>В том числе лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</p> <p><b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса</p> <p><b>Лабораторная работа 11.</b>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса</p> <p><b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой мясной массы</p> <p><b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой котлетной мясной массы</p>	<p><b>2</b></p> <p><b>10</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 2.16 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.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. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 2.17 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Кулинарное</p>	<p><b>2</b></p>

	назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Практическая работа 14.</b> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 15.</b> Приготовление полуфабрикатов из филе птицы	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 16.</b> Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 17.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 18.</b> Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	<b>2</b>
<b>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 2:</b>		
1. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		<b>4</b>
<b>Экзамен МДК 01.02</b>		<b>4</b>
<b>Учебная практика ПМ 01</b>		<b>108</b>
<b>Виды работ:</b>		
1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.		
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.		
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы), мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика		
4. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).		
5. Готовить крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика		
6. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.		
7. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.		
8. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;		

<p>9. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>11. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>12. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
<p><b>Производственная практика ПМ 01</b> <b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов различными методами.</p> <p>5. Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами.</p> <p>7. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>8. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>9. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>10. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>11. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>12. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	<b>144</b>
<p><b>Промежуточная аттестация по ПМ 01 в форме экзамена квалификационного</b></p>	<b>8</b>
<p><b>Всего</b></p>	<b>374</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства» № 28:

- 1.Кафедра-1
- 2.Стол-1
- 3.Стул-1
- 4.Шкафы-2
- 5.Тумба-2
- 6.Доска меловая-1
- 7.Шторы-10
- 8.Столы ученические -15
- 9.Стулья -30
- 10.Аптечка-1
- 11.Мультимедийная установка-1(проектор, интерактивная доска,компьютер)

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

**Рабочее место мастера производственного обучения:**

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

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

Рабочие места обучающихся.

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайные сервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклема»	Кофейные сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелки столовые	Терки
Электромясорубки	Тарелки пирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюда банкетные	Скалки
Пароконвектавтомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлаг
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложки чайные	Половники
Слайсер	Вилки столовые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фондю		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные
		Емкость для хранения пищевых

		продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах производственной практики:**

<b>ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»</b>	<b>ООО «Шилофф»</b>	<b>Гастронаб «Гости»</b>
<b>Оборудование</b>	Подовая печь (для пиццы)	Весы настольные электронные;
Ванна моечная двухсекционная	Пресс для пиццы	Пароконвектомат;
Машина посудомоечная	Весы настольные электронные;	Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Ларь морозильник	Пароконвектомат;	Микроволновая печь;
Морозильник	Конвекционная печь или жарочный шкаф;	Расстоечный шкаф;
Холодильная установка	Микроволновая печь;	Плита электрическая;
Холодильник	Расстоечный шкаф;	Фритюрница;
Шкаф холодильный	Плита электрическая;	Электрогриль (жарочная поверхность);
Холодильная камера	Фритюрница;	Шкаф холодильный;
Картофельоочистительная машина	Электрогриль (жарочная поверхность);	Шкаф морозильный;
СВЧ печь	Шкаф холодильный;	Шкаф шоковой заморозки;
Жарочный шкаф	Шкаф морозильный;	Льдогенератор;
Фритюрница	Машина посудомоечная;	Тестораскаточная машина;
Электрическая плита	Стол производственный с моечной ванной;	Планетарный миксер;
Стол загрузки	Стеллаж передвижной;	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Машина протирачно-резательная	Моечная ванна двухсекционная.	Мясорубка;
пароконвектомат	Вилки столовые	Овощерезка или процессор кухонный;
Кухонная машина универсальная		Слайсер;
Прилавок «Бирюса 260 к»		Куттери или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Микроволновая печь		Машина для вакуумной упаковки;
Электропечь		Газовая горелка (для карамелизации);
Эл. водонагреватель		Набор инструментов для карвинга;

Эл. тельфер		Овоскоп;
Машина УKM (полный комплект)		Нитраттестер;
		Машина посудомоечная;
		Стол производственный с моечной ванной;
		Стеллаж передвижной;
		Моечная ванна двухсекционная.
		Лампа для карамели
		Аппарат для темперирования шоколада
		Газовая горелка (для карамелизации)
		Термометр инфракрасный
		Термометр со щупом
		Овоскоп
		Машина для вакуумной упаковки
		Производственный стол моечной ванной
		Производственный стол с деревянным покрытием
		Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
		Моечная ванна (двухсекционная)

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

#### Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. 3.2.1. Основные печатные издания
2. А. Т. Васюковой Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142> (дата обращения: 24.05.2022). – Режим доступа: по подписке.
- 3.
4. 3.2.2. Основные электронные издания
5. 1. Пасько О. В., Бураковская Н. В. Технология продукции общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. 2023г. Москва издательство ЮРАЙТ.

6. 2. Пасько О. В., Бураковская Н. В. Технология продукции общественного питания . Учебник для СПО. 2023г. Москва издательство ЮРАЙТ.
7. 3. Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания . Лабораторный практикум 2-е изд., 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.
8. 4. Иванова Е. Е., Касьянов Г. И., Запорожская С. П. Технология морепродуктов 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО. 2023 г. г. Москва издательство ЮРАЙТ.изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.

Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– 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;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - теоретических заданий - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 01.01 и экзамен МДК 01.02; - экспертная оценка выполнения всех видов работ учебной практики - сдача отчетов по производственной практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul>	<p><i>- выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю</i></p> <p><i>- экспертная оценка теоретических и практических заданий</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретических заданий</li> <li>- практических заданий на дифференцированном</li> </ul>

<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p><i>зачете по МДК 01.01 и экзамен по МДК 01.02;</i></p> <p><i>-экспертная оценка выполнения всех видов работ учебной практики</i></p> <p><i>- сдача отчетов по производственной практике</i></p> <p><i>- выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю</i></p> <p><i>- экспертная оценка теоретических и практических заданий</i></p>
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	