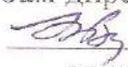


Комитет образования, науки молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Ленинский агропромышленный техникум»

Рассмотрено:
на заседании МК
специальных дисциплин
Протокол № 1
от «23» 08 2023г

Председатель МК
 /Дерябин А.В./

Утверждаю:
Зам директора по УПР
 Т. С. Вдовина
от «30» 08 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

МДК 0101. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.

МДК 0102. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

2023г.

Рабочая программа ПМ.01 МДК.01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 «Повар. Кондитер», утвержденным Приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. N 1569.

Организация-разработчик: ГБПОУ «ЛАТ»

Разработчик:

Филиппова В Н– преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ МДК01.01	4-17
2. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ МДК 01.01	18-24
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МДК 01.01	25- 27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МДК 01.01	28 -29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

МДК01.01

1.1. Область применения программы

Рабочая программа МДК 01.01 является частью ПМ.01 и основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09**

Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбрать 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, ресурс о сбережении, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях с руководством, клиентами.
ОК 08	Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

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

**Дескрипторы сформированности компетенций по разделам
профессионального модуля.**

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

<i>Формируемые компетенции</i>	<i>Название раздела</i>		
	<i>Действия (дескрипторы)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<i>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>			
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудованное, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	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	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартам и чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и	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. Способы правки кухонных ножей Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том

		<p>регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</p>	<p>числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерител</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</p> <p>Включать и подготавливать к</p>	

	<p>ьных приборов</p> <p>работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p>	
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применит</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные</p>

<p>ельно к различным контекстам</p>	<p>решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимо для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальным и методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов в решении задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК. 02</p>	<p>Планирование</p>	<p>Определять</p>	<p>Номенклатура</p>

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p>

развитие	Определение траектории профессионального развития и самообразования	траектории профессионального и личностного развития	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами и.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
ОК 06. Проявлять гражданско-	Понимание значимости своей профессии.	Описывать значимость своей профессии.	Сущность гражданско-патриотиче

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Презентовать структуру профессиональной деятельности и по профессии	ской позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности и Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программно

деятельности.	деятельности	современные программные обеспечения	е обеспечение в профессиональной деятельности.
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов	Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептически с помощью качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в	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 проверки

		<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.</p> <p>Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическим и требованиями.</p> <p>Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>весоизмерительного оборудования.</p> <p>Правила приема продуктов по количеству и качеству.</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте.</p> <p>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p>
	<p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,</p>	<p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.</p> <p>Рационально использовать</p>	<p>Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы,</p>

	<p>мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	<p>сырье, продукты при их обработке, подготовке.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.</p> <p>Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.</p> <p>Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p>Удалять излюшную горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</p> <p>Выбирать,</p>	<p>дичи.</p> <p>Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов.</p> <p>Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей.</p> <p>Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.</p> <p>Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.</p>
--	---	---	---

		безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	
	Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов	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.	Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,
	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы	

		<p>хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов.</p> <p>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>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</p>
<i>ПК 1.3, 1.4</i>	<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>

		<p>ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи.</p> <p>Измельчать обработанные овощи, филе рыбы, мясо, мякоть птицы, дичи, кролика механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, мясо, мякоть птицы, дичи, кролика.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p>	<p>весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов</p>
--	--	---	--

		<p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
	<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</p> <p>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.</p> <p>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом</p>	<p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.</p> <p>Техника порционирования (комплектования), упаковки и</p>

		<p>и сроком реализации.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)</p> <p>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>	<p>маркирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Правила заполнения этикеток.</p> <p>Правила складирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.</p> <p>Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент полуфабрикатов</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Правила, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы</p>	<p>Распознавание сложных проблемных</p>	<p>Распознавать задачу и/или</p>	<p>Актуальный профессиональный и</p>

<p>решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению</p>	<p>проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих</p>	<p>социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результата в решении задач профессиональной деятельности</p>
--	--	--	--

	плана	действий (самостоятельно или с помощью наставника)	ти
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документация</p>

<p>собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>ии. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</p>	<p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов</p>

культурного контекста			
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК. 09 Использовать	Применение средств	Применять средства	Современные средства и

<p>ь информа ционные технолог ии в професси ональной деятельн ости.</p>	<p>информатизац ии и информационн ых технологий для реализации профессиональ ной деятельности</p>	<p>информацио нных технологий для решения профессиона льных задач. Использовать современно е программно е обеспечени е</p>	<p>устройства информати зации. Порядок их применения и программно е обеспечение в профессиона льной деятельност и.</p>
<p>ОК. 10 Пользоваться я професси ональной документ ацией на государст венном и иностран ном языке</p>	<p>Применение в профессиональ ной деятельности инструкций на государственн ом и иностранном языке. Ведение общения на профессиональ ные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесен ных высказыван ий на известные темы (профессио нальные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессион альные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессион альные темы. Строить простые высказыван ия о себе и о своей профессион</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложен ий на профессио нальные темы. Основные общеупотр ебительные глаголы (бытовая и профессио нальная лексика). Лексический минимум, относящий ся к описанию предметов, средств и процессов профессио нальной деятельнос ти. Особенности произноше ния.</p>

		<p>альной деятельност и. Кратко обосновыва ть и объяснять свои действия (текущие и планируем ые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересую щие профессион альные темы</p>	<p>Правила чтения текстов профессио нальной направленн ости</p>
--	--	---	---

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение МДК 01.01: максимальная учебная нагрузка обучающегося **74** часа,
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **72** часа, в том числе лекционные **30** часов
практические **42** часа
самостоятельная работа обучающегося **2** ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК 01.01

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
в том числе:	
лекции	30
лабораторные занятия	-
практические занятия	42
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося	2
<i>1. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования</i>	1
<i>2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</i>	1
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Консультации	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

1.1 Тематический план и содержание МДК 01.01

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>		
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		72		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	Уровень усвоения	4	
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>ПК 1.1-1.4 ОК01-07,09</i>
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья.	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>ПК1.1-1.4</i>
	3. Организация хранения сырых полуфабрикатов.	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>О ОК01-07,09</i>
	4. Организация хранения готовых полуфабрикатов.	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>ПК1.1-1.4 О ОК01-07,09</i>
	Практические занятия:			2
	Практическое занятие1 Составление заявки на сырье овощей		<i>2</i>	<i>1</i>
	Практическое занятие2 Составление заявки на сырье грибов		<i>2</i>	<i>1</i>
Самостоятельная работа:			-	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ	Содержание	Уровень усвоения	8	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки овощей.	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>П ПК 1.1-1.4</i>

				<i>О ОК01-07</i>
2. Организация процесса механической кулинарной обработки грибов.	<i>1</i>	<i>1</i>		<i>ПК1.1-1.4, О ОК01-07</i>
3. Организация процесса нарезки овощей.	<i>1</i>	<i>1</i>		<i>ПК1.1-1.4, ОК01-07</i>
4. Организация процесса нарезки грибов.	<i>1</i>	<i>1</i>		<i>ПК1.1-1.4, ОК01-07</i>
5. Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов.	<i>1</i>	<i>1</i>		<i>ПК1.1-1.4, ОК01-07</i>
6. Правила безопасной эксплуатации	<i>1</i>	<i>1</i>		<i>ПК1.1-1.4, ОК01-07</i>
7. Организация хранения обработанных овощей и грибов.	<i>1</i>	<i>1</i>		<i>ПК1.1-1.4, ОК01-07</i>
8. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	<i>1</i>	<i>1</i>		<i>ПК1.1-1.4, ОК01-07</i>
Практические занятия:			<i>7</i>	
Практическое занятие 3. Последовательность составления механической кулинарной обработки овощей (схема).		<i>2</i>	<i>1</i>	
Практическое занятие 4. Последовательность составления механической кулинарной обработки грибов (схема).			<i>1</i>	
II Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара при обработке, нарезке овощей и грибов (тренинг).			<i>1</i>	
Практическое занятие 6. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования (тренинг).			<i>1</i>	
Практическое занятие 7 Механическая кулинарная обработка овощей (решение задач)			<i>1</i>	
Практическое занятие 8 Механическая кулинарная обработка грибов			<i>1</i>	

	(решение задач)		1	
	Практическая работа 9 Рассчитать нормы отходов при обработке овощей и грибов.		1	
	Самостоятельная работа		1	
	1. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования			
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	Уровень усвоения	8	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы.	1	1	ПК1.1-1.4, ОК01-07
	2. Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья.		1	ПК1.1-1.4, ОК01-07
	3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.		1	ПК1.1-1.4, ОК01-07
	4. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.		1	ПК1.1-1.4, ОК01-07
	5. Виды, назначение технологического оборудования для рыбы, нерыбного водного сырья.		1	ПК1.1-1.4, ОК01-07
	6. Правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов		1	ПК1.1-1.4, ОК01-07
	7. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья		1	ПК1.1-1.4, ОК01-07
	8. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест.		1	ПК1.1-1.4, ОК01-07
	Практические занятия:		20	
	Практическое занятие 10. Последовательность составления механической кулинарной обработки рыбы (схема).		1	
	Практическое занятие 11. Последовательность составления механической кулинарной обработки рыбы (схема).		1	
	Практическое занятие 12. Составление технологического цикла механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья (схема).		1	

<i>Практическое занятие 13.</i> Составление технологического цикла механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья (схема).	2	1	
<i>Практическое занятие 14.</i> Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки (тренинг).		1	
<i>Практическое занятие 15.</i> Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки (тренинг).		1	
<i>Практическое занятие 16.</i> Механическая кулинарная обработке рыбы с костным скелетом (тренинг).		1	
<i>Практическое занятие 17.</i> Механическая кулинарная обработке рыбы с костным скелетом (тренинг).		1	
<i>Практическое занятие 18.</i> Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом (тренинг).		1	
<i>Практическое занятие 19.</i> Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом (тренинг).			
<i>Практическое занятие 20.</i> Особенности обработки некоторых видов рыб (тренинг).		1	
<i>Практическое занятие 21.</i> Особенности обработки некоторых видов рыб (тренинг).			
<i>Практическое занятие 22.</i> Особенности обработки некоторых видов нерыбного водного сырья (тренинг)		1	
<i>Практическое занятие 23.</i> Особенности обработки некоторых видов нерыбного водного сырья (тренинг)			
<i>Практическое занятие 24.</i> Нормы отходов рыбы (решение задач).		1	
<i>Практическое занятие 25.</i> Нормы отходов рыбы (решение задач).			
<i>Практическое занятие 26.</i> Нормы отходов нерыбного водного сырья (решение задач).	1		

	<i>Практическое занятие 27.</i> Нормы отходов нерыбного водного сырья (решение задач).			
	<i>Практическое занятие 28.</i> Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов		<i>1</i>	
	<i>Практическое занятие 29.</i> Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов			
	<i>Самостоятельная работа:</i>			
	<i>1. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</i>			<i>1</i>

<i>Тема 1.4.</i>	<i>Содержание</i>	<i>Уровень усвоения</i>	<i>8</i>	
Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<p>. Закрепление нового материала путем: (10мин)</p> <p>Фронтальный опрос: 1) Какие пф из мяса кролика вы знаете ?</p> <p>2) Технология приготовления котлетной массы из мяса кролика?</p> <p>3) Какие части тушки кролика используют для приготовления котлетной массы?</p> <p>4) Перечислите пф из котлетной массы кролика?</p> <p>5) Расскажите характеристику каждого пф?</p> <p>6) Какие требования к качеству пф вы можете перечислить?</p> <p>7) Фасовка и упаковка тушек кролика?</p> <p>8) Расскажите как и при каких условиях происходит охлаждение пф</p> <p>9) Упаковка, маркировка, и транспортирование пф из мяса</p>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>ПК1.1-1.4, ОК01-07</i>

<p>кролика? 10) Сроки хранения пф из мяса кролика</p> <p>Решения задач(3 мин-5мин)</p> <p>Составление технологической схемы приготовления котлетной массы из мяса кролика</p> <p>1.</p>			
<p>2. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи</p>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>ПК1.1-1.4, ОК01-07</i>
<p>3. Приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов, кролика</p>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>ПК1.1-1.4, ОК01-07</i>
<p>4. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи</p>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>ПК1.1-1.4, ОК01-07</i>
<p>5. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов.</p>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>ПК1.1-1.4, ОК01-07</i>
<p>6. Организация хранения обработанных мясных продуктов, кролика.</p>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>ПК1.1-1.4, ОК01-07</i>
<p>7. Организация хранения обработанной домашней птицы, дичи.</p>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>ПК1.1-1.4, ОК01-07</i>
<p>8. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>ПК1.1-1.4, ОК01-07</i>
Практические занятия:		<i>13</i>	
<p>Практическое занятие 1. Составление технологического цикла по механической кулинарной обработке мяса.</p>		<i>1</i>	

	Практическое занятие 2. Составление технологического цикла по механической кулинарной обработке мяса.	2	1	
	Практическое занятие 3. Тренинг по технологическому циклу по механической кулинарной обработке мясопродуктов.		1	
	Практическое занятие 4. Организация рабочих мест, по обработке мясных продуктов, кролика.		1	
	Практическое занятие 5. Организация рабочих мест, по обработке домашней птицы, дичи.		1	
	Практическое занятие 6. Решение задач. (работа со сборником рецептов)		1	
	Практическое занятие 7. Решение задач. (работа со сборником рецептов)		1	
	Практическое занятие 8. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы		1	
	Практическое занятие 9. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы		1	
	Практическое занятие 10. Отработка практических приемов и навыков безопасной эксплуатации электромясорубки		1	
	Практическое занятие 11. Отработка практических приемов и навыков безопасной эксплуатации электромясорубки		1	
	Практическое занятие 12. Отработка практических приемов и навыков безопасной эксплуатации куттера		1	
	Практическое занятие 13. Отработка практических приемов и навыков безопасной эксплуатации куттера		1	
Дифференцированный зачет:			1	
Всего: 1 семестр			22	
Всего за год			7	

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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление

Главного

государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

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
<p>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>			
<p>ПК 1.1.-1.4</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,</p>

	<p>полуфабрикатов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> <p>Способы правки кухонных ножей</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p>Итоговый контроль: экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</p>	<p>адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	Умения:	Текущий	

	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</p>	<p>контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>
--	---	--	---

	<p>Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации 	<ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p>Действия:</p> <p>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;</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки</p>		

	на вынос готовых полуфабрикатов	на рабочем месте	
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
ПК 1.1-1.4	<p>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.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>	<p>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</p>

	<p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>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.</p> <p>Методы приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.</p> <p>Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Правила заполнения этикеток.</p> <p>Правила складирования упакованных</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p>Итоговый контроль – экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	--	---	---

<p>полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>		
<p>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. Обработывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излюшнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельно й работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки</p>

	<p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</p> <p>Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</p> <p>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости,</p>	<p>занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый</p>	<p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий</p>
--	--	--	---

	<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи.</p> <p>Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость</p>	<p>контроль:</p> <p>экзамен по модулю</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на рабочем месте</p>	<p>в полном объеме</p>
--	---	---	------------------------

	<p>продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</p> <p>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.</p> <p>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</p> <p>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>		
	<p>Действия:</p> <p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы,</p>		

	<p>нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов</p> <p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>		
--	---	--	--