

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по  
учебной работе

*С.П. Вихрова*

« 31 » августа 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

---

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»  
на базе основного общего образования  
с получением среднего общего образования

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа учебной практики ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569 и учебного плана, утверждённого Педагогическим советом от 24. 05. 2018 года, протокол №4

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Дмитриева Т.А. *мастер производственного обучения*

Кравченко С.В.А. *методист УМО*

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание»

от \_\_\_\_\_ 2018г., протокол № \_\_\_\_\_

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>		<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b> учебной практики		4
1.1 Область применения программы		4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля		4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля		4
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>		5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ</b> учебной практики		7
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля		8
3.2 Содержание профессионального модуля		9
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b> учебной практики		10
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению		10
4.2 Информационное обеспечение обучения		12
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса		13
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса		14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ</b> профессионального модуля		15

## **1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

---

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

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569.

Программа разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения программы учебной практики.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

### **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе,
- безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями

### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения приправ;

- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики – 72 часа.**

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен обладать общепрофессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность

ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 01 . Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**3.1 Тематический план программы учебной практики профессионального модуля**

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

<b>№ темы</b>	<b>Наименование темы</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Количество дней</b>
1	Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	12	2
2	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	12	2
3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	12	2
4	Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов	12	2
5	Приготовление полуфабрикатов из мяса	12	2
6	Обработка домашней птицы, дичи, кролика	6	1
7	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	6	1
	<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>12</b>

**3.2. Тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля ПМ 01.**

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

<b>Наименование тем</b>	<b>Содержание</b>	<b>Всего часов</b>
<b>Тема 1</b>		<b>12</b>
Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Проверка годности. Подготовка рабочего места. Обработка, нарезка клубнеплодов, корнеплодов, луковых и капустных.	6
	Проверка годности. Подготовка рабочего места. Обработка,	

	нарезка плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Обработка, нарезка соленых, квашеных овощей. Подготовка овощей к фаршированию. Подготовка пряностей и приправ.	6
<b>Тема 2</b>		<b>12</b>
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Проверка качества живой, охлажденной и мороженой, соленой рыбы и нерыбного водного сырья	6
	Подготовка рабочего места. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы). Обработка нерыбного водного сырья.	6
<b>Тема 3</b>		<b>12</b>
Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Подготовка рабочего места. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья (для варки, припускания, тушения, запекания. Жарка основным способом или во фритюре или на гриле)	6
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее ( котлеты, биточки, рулет, фрикадельки и др.)	6
<b>Тема 4</b>		<b>12</b>
Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов	Проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов перед обработкой. Подготовка рабочего места	6
	Размораживание, обработка, подготовка различными способами продуктов, полуфабрикатов. - кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши; - кулинарный разруб и разделка передней четвертины говядины, кулинарное использование частей;	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- кулинарный разруб и разделка задней четвертины говядины, кулинарное использование частей;</li> <li>- кулинарный разруб и разделка свиной туши, кулинарное использование частей;</li> <li>- кулинарный разруб и разделка бараньей туши, кулинарное использование частей;</li> <li>- кулинарный разруб и разделка телятины, кулинарное использование частей;</li> <li>- обработка субпродуктов и костей</li> </ul>	6
<b>Тема 5</b>		<b>12</b>
Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<p>Подготовка рабочего места.</p> <p>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины;</li> <li>- приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины;</li> <li>- приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины;</li> <li>- приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из телятины.</li> </ul>	6
	<p>Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее (котлета натуральная или шницель натуральный или бифштекс натуральный).</p> <p>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлета или биточек или шницель или тефтели или зразы или рулет), Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов (язык, почки, печень по-строгановски).</p>	6
<b>Тема 6</b>		<b>6</b>
Обработка домашней птицы, дичи,	Проверка качества. Подготовка рабочего места.	

кролика. Тема 7	Размораживание, обработка домашней птицы, дичи, кролика	6
		6
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Подготовка рабочего места. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.  <i>Дифференцированный зачет.</i>	6
	<b>Итого</b>	<b>72</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ учебной практики**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинетов 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.

Технические средства (по необходимости): компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Основной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Нормативно – технические документы:**

1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стан-дартинформ, 2014.- III, 12 с.

5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с

9.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

### **Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи М.: Издательский центр «Феникс» 2018г.
3. Производственное обучение профессии «Повар» часть 1 Механическая кулинарная обработка продуктов: Андросов В.П., Пыжова Т.В. М.: Издательский центр «Академия» 2014г.
4. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М.: Издательский центр «Академия» 2018г.

### **Дополнительные источники:**

1. Андонова Н.И. "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.", 3е издание, М.: Издательский центр "Академия", 2018.-256 с
2. Андонова Н.И. "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"/Лабораторный практикум, М.: Издательский центр "Академия" 2018.
3. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. –М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
4. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с
5. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания М.: Издательский центр «Академия» 2017г.
6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация рестораторов и отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
8. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
9. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и подготовки полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
10. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

11. 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.

### **Интернет - ресурсы:**

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.

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

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика может проходить как в учебных мастерских образовательного учреждения, так и на предприятиях общественного питания в Новгороде. В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договор об учебной практике обучающихся с предприятием, в котором указывается численность обучающихся, направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения практики, соблюдение правил охраны труда. Продолжительность учебной практики составляет 36 часов в неделю.

### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и 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>- выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</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; правильная, в</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения;</li> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>экспертное наблюдение и оценка выполнения;</li> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;          –точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье, продуктах;          –соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<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,</li> <li>– времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления</li> <li>– 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</li> <li>– 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.</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:          - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;          - выполнения заданий экзамена по модулю;          - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>



	<p>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)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <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 выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.</li> </ul>	
--	---	--

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений**

<p>OK01.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> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы</p>
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата,</li> <li>– своего плана и его реализации, предложение критериев оценки</li> <li>– и рекомендаций по улучшению плана;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения</li> <li>– 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>	
ОК.03 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>	
ОК04. 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>	
ОК.05 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>	
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии;</li> </ul>	
ОК07. 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</li> </ul>	

	рабочем месте;	
ОК.09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной</li> <li>– деятельности;</li> </ul>	
ОК10. 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> </ul>	
ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> <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>	