

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для профессии среднего профессионального образования:
43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании
цикловой методической комиссии
«Сферы обслуживания»

_____ Т.В.Гавозда

« _____ » _____ 2017 г.

Протокол № _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК КИСТ

_____ Н.В.Плошник

« _____ » _____ 2017 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № ____ от « ____ » _____ 2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский индустриально-строительный техникум»

Разработчики:

Кожевникова В.К. преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

Рецензенты:

Ущенко И.В. зав. производством
ресторана «Звездный»
Квалификация по диплому
инженер - технолог

_____ Андрющенко В.Л. директор ООО «Моранд»
Квалификация по диплому:
инженер –технолог

_____ (подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки, переподготовки, повышение квалификации для профессии 16675 Повар (Повар 2-5 разряда).

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- 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.
- *демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи*
- *демонстрации навыков презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи*

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 пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
- *работать с нормативно-технической документацией, используемой при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов*
- *проводить презентацию полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи.*

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.
- *виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;*
- *возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;*

- *правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;*
- *способы минимизации отходов при обработке и приготовлении полуфабрикатов*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 386 часов, в том числе:

- обязательной учебной нагрузки обучающегося – 132 часов из них:
 - лабораторные и практические работы- 50 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.
 - в том числе вариативная часть: 30 часов*
- учебной - 108 часов
 - в том числе вариативная часть-36 часов*
- производственной практики – 144 часа
 - в том числе вариативная часть -72 часа*

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими компетенциями(ОК):

Код	Наименование результата обучения
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, птицы, дичи
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
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Самостоятельная работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1. ПК 1.2	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	78	42	19	8	36	
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Раздел 2 Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов	164	92	31	2	72	
ПК 1.1. - ПК 1.4.	Производственная практика, часов	144					144
	Всего:	386	134	50	10		252

3.2 Содержание обучения профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		78	
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		42	
Тема 1.1 Подготовка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов,	Содержание	14	
	1 Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	5	
	2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.		
	3 Правила поверки весоизмерительного оборудования; правила приема продуктов по количеству и качеству		
	4 Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.		
	5 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.		
	Практические занятия	5	
	1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для обработки сырья.		
	2. <i>Работа с нормативно-технической документацией, используемой при обработке,</i>		

		<i>подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.</i>		
	3.	Составление схемы сборки овощерезательных машин.		
	4.	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря		
	5.	Решение производственных и ситуационных задач.		
	Лабораторные занятия		4	
	1.	Размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.		
	2.	Проверка чистоты и исправности производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.		
	3.	Подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.		
	4.	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами		
Тема 1.2 Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Содержание		9	
	1.	<i>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, весоизмерительных приборов.</i>	3	2
	2.	<i>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств</i>		
	3.	<i>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</i>		
	Практические занятия		3	
	1.	Выбор оборудования, производственный инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом сырья и способом его обработки.		
	2.	Ознакомление с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		
	3.	Решение производственных и ситуационных задач		
	Лабораторные занятия		3	
	1.	Проверка исправности технологического оборудования перед началом работы.		
2.	Выбор и использование моющих и дезинфицирующих средств.			
3.	Овладение техникой мытья посуды в посудомоечной машине.			
Тема 1.3 Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	Содержание		10	
	1.	Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.	6	2
	2.	Виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов		
	3	Виды, назначение, правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и		

	безопасности сырья и материалов.		
4.	Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов		
5.	Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.		
6	Правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Правила утилизации отходов		
Практические занятия			
1.	Работа с нормативно-технической документацией.	2	
2.	Решение производственных и ситуационных задач.		
Лабораторные занятия			
1	Подготовка материалов, посуды, оборудования для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.	2	
2.	Организация рабочего места с учетом стандартов чистоты		
Дифференцированный зачет		1	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ. 01 Примерная тематика заданий:			
1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя): чтение текстов, составление конспектов, ознакомление с нормативными документами по теме.		8	
2. Систематизация знаний по теме путем составления таблиц, схем (алгоритмов) технологических процессов.			
3. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
4. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебных пособий.			
5. Составление хода выполнения лабораторной работы, ответы на контрольные вопросы, составление технологических карт, оформление отчетов по лабораторно-практическим работам, отчетов по практике и подготовка к их защите.			
6. Сбор информации по новым видам сырья, технологического оборудования, инвентаря и подготовка сообщений и презентаций.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по определению дефектов кулинарной продукции и поиску способов их устранения.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам (по заданию преподавателя).			
Учебная практика.			
Виды работ:		36	
-безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;			

<p>-подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>-подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию.</p>				
<p>Раздел 2 Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов</p>			164	
<p>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>			92	
<p>Тема 2.1. Подготовка овощей и грибов к производству</p>	<p>Содержание</p>		19	
	<p>1. Обработка клубнеплодов: классификация, ассортимент. Товароведная характеристика, требования к качеству, безопасности, к условиям и срокам хранения, правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей.</p>		13	2
	<p>2. Обработка корнеплодов: классификация, ассортимент. Товароведная характеристика, требования к качеству, безопасности, к условиям и срокам хранения, правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей.</p>			
	<p>3. Обработка капустных и луковых: классификация, ассортимент. Товароведная характеристика, требования к качеству, безопасности, к условиям и срокам хранения.</p>			
	<p>4. Обработка салатных и десертных овощей, пряностей и приправ: классификация, ассортимент. Товароведная характеристика, требования к качеству, безопасности, к условиям и срокам хранения.</p>			
	<p>5. Обработка плодовых овощей: классификация, ассортимент. Товароведная характеристика, требования к качеству, безопасности, к условиям и срокам хранения, правила приема продуктов по количеству и качеству.</p>			
	<p>7. Обработка грибов</p>			
	<p>8. Формы, техника нарезки овощей и грибов. <i>Способы минимизации отходов при</i></p>			

		<i>обработке и нарезке.</i>		
	9.	Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения.		
	Практические занятия		4	
	1.	Органолептическая оценка качества, оценка безопасности овощей и грибов, пряностей и приправ и правила их хранения.		
	2.	Применение различных методов вымачивания солёных продуктов.		
	3.	Выбор сырья, продуктов с учётом технологических требований.		
	4.	Расчет массы отходов и потерь овощей при механической кулинарной обработке.		
	Лабораторные занятия			
	1.	Ручная и механическая кулинарная обработка овощей и грибов, подготовка к дальнейшему использованию.		
	2.	Нарезка различными методами овощей и грибов: использование различных видов ножей.	2	
Тема 2.2. Подготовка к кулинарному использованию рыбы, нерыбного водного сырья.	Содержание		27	
	1.	Классификация, ассортимент рыбного сырья. Товароведная характеристика, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности рыбного сырья.	18	2
	2.	Классификация, ассортимент нерыбного водного сырья. Товароведная характеристика, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности нерыбного водного сырья.		
	3	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.		
	4	Виды и способы разделки рыбы, <i>способы минимизации отходов.</i>		
	5	Требования к качеству, органолептическая оценка качества обработанной рыбы. Сроки хранения, требования охраны труда.		
	6	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом. Виды и способы разделки рыбы с хрящевым скелетом.		
	7	Технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк).		
	8	Технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочек», мелких кусков рыбы		

	9	Технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы: порционных полуфабрикатов панированных в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		2
	10	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
	11	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё средней сложности: тельное, рулет из рыбы, кнельная масса.		
	12	Обработка нерыбного водного сырья. Требования к качеству и условия хранения.		
	13	<i>Температурный режим и правила охлаждения, вакуумирования, замораживания рыбных полуфабрикатов.</i> Условия и сроки хранения рыбного и нерыбного водного сырья и полуфабрикатов.		
	Практические занятия		5	
	1.	Определение доброкачественности живой, охлажденной, мороженой и соленой рыбы.		
	2.	Расчет массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке рыбного и нерыбного сырья.		
	3.	Определение пищевых и непищевых отходов, правила использования пищевых и утилизации непищевых отходов.		
	4.	Изучение различных методов дефростации замороженного сырья.		
	5.	Определение безопасности сырья с помощью нитрат- тестера.		
	Лабораторные занятия		4	
	1.	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом (чешуйчатой и бесчешуйчатой). Приготовление простых и основных полуфабрикатов из рыбы. Подготовка к хранению (охлаждение, вакуумирование, замораживание).		
	2.	<i>Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Подготовка к хранению (охлаждение, вакуумирование, замораживание).</i>		
	3.	Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья. Подготовка к хранению (охлаждение, вакуумирование, замораживание)..		
	4.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Подготовка к хранению (охлаждение, вакуумирование, замораживание).		
Тема 2.3. Обработка сырья, приготовление простых, основных полуфабрикатов из мяса, мяса диких животных, домашней птицы и дичи	Содержание		31	
	1	Классификация, товароведная характеристика мяса, мяса диких животных, мясных продуктов и домашней птицы. Требования к качеству, пищевая ценность, условия и сроки хранения мяса, мяса диких животных, мясных продуктов и домашней птицы.	21	

2	Правила органолептической оценки качества мяса, мяса диких животных и домашней птицы. Оценка безопасности сырья.		
3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом правил сочетаемости и взаимозаменяемости сырья. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.		
4	Последовательность выполнения технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание.		
5	Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота и обвалка, зачистка, жиловка.		
6	Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка.		
7	Обработка субпродуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
8	Технологическая последовательность обработки тушек, и приготовления полуфабрикатов из мяса кролика.		
9	Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
10	Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
11	Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины, телятины и мяса диких животных. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
12	Приготовление мясной рубленой массы и полуфабрикатов из них, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
13	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из них, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
14	<i>Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и мяса диких животных.</i>		
15	Обработка домашней птицы и пернатой дичи. Виды заправки тушек, кулинарное назначение.		
16	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
17	<i>Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы.</i>		

	Практические занятия		
	1. Расчёт закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.	4	
	2. Расчёт стоимости полуфабрикатов и учёт реализованных полуфабрикатов.		
	3. Проверка качества готовых полуфабрикатов перед упаковкой и комплектованием.		
	4. Учёт реализованных полуфабрикатов.		
	Лабораторные занятия		
	1. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для варки, жарки и тушения из мяса, мясных продуктов, <i>мяса диких животных</i> . Оценка качества.	6	
	2. Приготовление порционных (натуральных и панированных) полуфабрикатов для варки, жарки и тушения из мяса, мясных продуктов, мяса диких животных. Оценка качества.		
	3. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов для варки, жарки и тушения из мяса, мясных продуктов, мяса диких животных. Оценка качества.		
	4. Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи. Оценка качества.		
	5. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее.		
	6. Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Оценка качества.		
Тема 2.4 Подготовка и оценка качества сырья: зерновых, продуктов, бобовых, макаронных изделий, яичного и молочного сырья.	Содержание	12	
	1. Ассортимент, значение в питании круп, бобовых и макаронных изделий.	6	
	2. Правила выбора круп и бобовых, макаронных изделий и других ингредиентов к ним нужного типа. Качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.		
	3. Ассортимент яичного и молочного сырья. Значение в питании. Правила выбора яиц и творога и других ингредиентов к ним нужного типа, в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости сырья.		
	Лабораторные занятия		
	1. Проверка органолептическим способом качества, безопасности сырья, продуктов, материалов.	3	
	2. Определение объема заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения		
	3. Приём и оформление наличных и безналичных платежей, составление отчётов по платежам.		
	Практические занятия	3	
	1. Расчёт пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с		

		нормативами.		
	2	Использование взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
	3	Оформление заявки на склад для получения сырья.		
	Дифференцированный зачет		1	
Самостоятельная внеаудиторная работа по разделу 2. ПМ. 01				
Примерная тематика заданий:			2	
1.Разработка кулинарных разминок, кроссвордов, ребусов, тестовых заданий с эталон ответа				
2..Подготовка компьютерных презентаций по заданию преподавателя и результатам освоения ПК 1.1. – ПК 1.4.				
Учебная практика			72	
Виды работ:				
-демонстрация навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи				
-безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;				
-обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;				
-приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птиц, дичи;				
-утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;				
-хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи;				
-подготовка круп, бобовых для кулинарного использования.				
Дифференцированный зачет				
Производственная практика			144	
Виды работ:				
<i>Организация работы овощного цеха.</i>				
<i>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов</i>				
<i>Обработка овощей и грибов. Нарезка, формовка овощей и грибов.</i>				
<i>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов</i>				
Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы с костным скелетом, рыбы с хрящевым скелетом и приготовлению основных полуфабрикатов из нее.				
Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов.				
Приготовление порционных кусков из обработанной рыбы плоской и округлой формы				
Приготовление полуфабрикатов из пластованной рыбы и из рыбной котлетной массы.				
Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом.				
<i>Организация работы мясного цеха.</i>				

<p><i>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</i></p> <p>Подготовка мяса и птицы к разделке. Разделка и приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины. Разделка и приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы, кролика.</p> <p>Порционирование, упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.</p> <p>Ведение расчётов с потребителями и взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>		
Всего	386	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Техническое оснащение и организации рабочего места:
лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: Техническое оснащение и организации рабочего места

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- мясорубка;
- планетарный миксер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- горелка газовая ручная;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- овоскоп;

- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- тестораскаточная машина (настольная);

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов) желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая;
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- шумовка;
- пинцет;
- щипцы кулинарные универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

весоизмерительное оборудование

овощерезательная машина

пароконвектомат

электрическая плита

протирачная машина

блендер

слайсер

холодильные шкафы
шкаф шоковой заморозки
инструменты, инвентарь, посуда,
разделочные доски
ножи поварской тройки
щипцы универсальные
лопатка
веселка
шумовка
нож экономной очистки овощей
гастроёмкости
кастрюли
сито

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для сред. проф. образования. - М: ОИЦ «Академия», 2014. - 288 с.
2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для сред. проф. образования. - М: ОИЦ «Академия», 2014. - 128 с.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ОИЦ «Академия», 2014
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учен. пособие для сред. проф. образования. - М: ОИЦ «Академия», 2014. - 96 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н. Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования /

Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь:

учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф.

образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь:

учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: Академия,

2010. – 112 с.

Интернет-источники: . (Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

4.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего

профессионального образования, соответствующего профилю модуль «Технология продукции общественного питания» и специальности «Инженер - технолог».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

- Преподаватели: наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины и профессионального модуля;
- опыт работы на предприятиях общественного питания;
- прохождение стажировки в торговых или производственно-коммерческих 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>ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Организация и подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - организация и подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос полуфабрикатов, кулинарных изделий,; - соблюдение технологической последовательности обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, кулинарной продукции; - соблюдение правил безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов; - определение качества различных видов сырья по органолептической оценке; - соблюдение температурного режима приготовления полуфабрикатов; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований; <p>проверка чистоты и исправности производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении и защите лабораторных и практических работ; - при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики; - при проведении: тестирований, зачета, экзамена (квалификационного) по модулю
<p>ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка годности традиционных видов овощей и грибов, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и 	

сырья, птицы, дичи	<p>дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-точность расчета потерь при механической кулинарной обработке овощей, рыбы, нерыбного водного сырья,птицы, дичи;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для обработки и нарезки различных групп овощей и грибов;</p> <p>- владение приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>-рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке;</p> <p>-выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований и требований по безопасной эксплуатации оборудования при организации рабочего места и выполнении работ по обработке сырья;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и подготовке к хранению овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,птицы, дичи;</p> <p>-правильность оценки качества обработанных и нарезанных овощей и грибов;</p> <p>-правильность оценки качества обработанного рыбного и нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>-обоснованный выбор посуды и условий хранения обработанного сырья и полуфабрикатов из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p>	
--------------------	--	--

<p>ПК1.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>-обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-точность расчета потерь при механической кулинарной обработке рыбы;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-правильность проведения оценки качества обработанной рыбы и готовых полуфабрикатов из нее, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для хранения обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее;</p>	
<p>ПК1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>-выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>-владение техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>нарезка, порционирование различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>проверка качества готовых</p>	

	<p>полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки;</p> <p>обеспечение условий хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение норм выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <p>расчёт стоимость полуфабрикатов;</p> <p>ведение учета реализованных полуфабрикатов;</p> <p>-умение пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>-умение принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-умение принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>-умение составлять отчет по платежам;</p> <p>-умение поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владение профессиональной терминологией;</p> <p>-консультирование потребителей, умение оказывать им помощь в выборе и разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	
--	---	--

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	<p>- распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и

различным контекстам	- выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	производственной практики
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- рациональный выбор методов поиска, обработки и использования информации в процессе профессиональных задач для профессионального и личностного развития.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - составление резюме, планов; - самостоятельное определение профессионально – ориентированной тематики творческих, проектных работ (курсовых, рефератов, докладов)	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практик в ходе обучения и практики; - участие в студенческом самоуправлении; - выполнение творческих и проектных работ в команде; - наличие лидерских качеств;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- использование навыков устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- проявление гражданско-патриотической позиции, осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	

чрезвычайных ситуациях		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- использование навыков физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования -использование результатов самостоятельной работы поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования -использование результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-использование профессиональной документации на государственном и иностранном языке	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- обоснование, выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - оценивание эффективности и качества выполнения профессиональных задач	