Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 16.06.2023 15:48:20
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа профессионального модуля разработана:

Луста Светлана Станиславовна, преподаватель колледжа

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь», г. Ессентуки		Коломийцева Н.Г.
должность представителя работодателя, наименование организации и город ее расположения	подпись	Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт программы профессионального модуля

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Использование рабочей программы профессионального модуля в дополнительном профессиональном образовании не предусмотрено.

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

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

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 369 часов, в том числе:
в форме практической подготовки _248_ часов;
Из них:
на освоение МДК 198__ часов, в том числе:
самостоятельную работу обучающегося ___10___ часов;
практики, в том числе учебной ___72___часа;
производственной __72_часа.
промежуточной аттестации - _27__часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд,

	кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

		Объем профессионального модуля, ак. ч								
Код профессиональных компетенций	**Наименование разделов профессионального модуля**	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	В т.ч. в форме практ. подготовки	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности),** часов
				Всего, часов	**В т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**В т.ч. курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**В т.ч. курсовая работа (проект),** часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**70**	**24**	**48**	24	-	4	-		-
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных	**146**	**80**	**140**	76	-	6	-	-	

	полуфабрикатов									
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Учебная практика	**72**	**72**						**72**	
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Производственная практика, часов	**72**	**72**							**72**
Всего:		**369**	**264**	**188**	**100**	**-**	**10**	**-**	**72**	**72**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия**	**Объем в часах**	**Уровень освоения**
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		70	
МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		70	
Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	2	
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.		3
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)		
Тема 1.2 Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья.	Содержание	2	
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе		3
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).		
Тема 1.3 Правила	Содержание	2	

адаптации рецептур.	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента		3
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	
	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).		
Тема 1.4 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	2	
	Процессы обработки сырья. Характеристика процессов. Виды полуфабрикатов и правила приготовления их приготовления.		3
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		3
	Практические занятия	2	
	Изучение характеристики процессов обработки сырья. Приготовление полуфабрикатов из обработанного сырья.		
Тема 1.5 Технологические принципы производства кулинарной продукции	Содержание	2	
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов.		3
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	
	Изучение технологических принципов производства кулинарной продукции.		
Тема 1.6 Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	Содержание	2	
	Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).		3
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	
	Способы обработки полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов.		
Тема 1.7 Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	Содержание	2	
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		3
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Правила хранения обработанного сырья и готовых		

	полуфабрикатов.		
Тема 1.8 Физико-химические процессы.	Содержание	2	3
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Изучение физико-химических процессов происходящих при приготовлении полуфабрикатов.		
Тема 1.9 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание	2	3
	Правила обработки сырья. Организация работы по обработки сырья. Процесс происходящий при обработке сырья.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Организация работ в заготовочном цехе по обработке полуфабрикатов.		
Тема 1.10 Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	Содержание	2	3
	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).		
Тема 1.11 Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	Содержание	2	3
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).		
Тема 1.12 Виды, назначение, правила	Содержание	2	3
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для		

безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортирован ию.	сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.		
Консультации		-	
Самостоятельная работа при изучении Раздела 1 ПМ 1. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		4	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья. Приготовление полуфабрикатов из редких видов сырья сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе			
Промежуточная аттестация в форме экзамена		18	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		146	
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		146	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.	Содержание	2	
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение		3
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	**2**	3
	1 Изучение ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.		
Тема 2.2 Пищевая ценность.	Содержание	2	
	Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.		3
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	**2**	3
	1 Изучение степени зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Механическая обработка овощей.		

Тема 2.3 Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов.	Содержание	2	
	Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.		3
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	**2**	3
	Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.		
Тема 2.4 Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки.	Содержание	2	3
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	**2**	3
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования.		
Тема 2.5 Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	Содержание	2	
	Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.		3
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	**2**	
	Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.		
Тема 2.6 Правила перевязки артишоков и спаржи.	Содержание	2	
	Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и гри¬бов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.		3
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	**2**	3
	Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Карвинг из овощей.		
Тема 2.7 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.	Содержание	2	3
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	**4**	3
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана.	2	

	Основные характеристики пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы.	2	
Тема 2.8 Пищевая ценность.	Содержание	2	3
	Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	**4**	3
	Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.	2	
	Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.	2	
Тема 2.9 Выбор методов обработки и подготовки.	Содержание	2	3
	Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	**4**	3
	Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.	2	
	Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.	2	
Тема 2.10 Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	Содержание	2	3
	Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	**4**	3
	Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	2	
	Приготовление экзотических видов рыб	2	
Тема 2.11 Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.	Содержание	2	3
	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	**4**	3
	1.Правила охлаждения, замораживания.	2	
	2. Условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
Тема 2.12 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий	Содержание	2	3
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	**4**	3
	1. Основные характеристики различных	2	

сложного ассортимента.	моллюсков, осьминогов и ракообразных.		
	2. Приготовление моллюсков. Контрольная работа итоговая за 3 семестр	2	
Тема 2.13 Пищевая ценность.	Содержание	2	3
	Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных.		
Тема 2.14 Требования к безопасности хранения.	Содержание	2	3
	Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.		
Тема 2.15 Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическим и требованиями к приготовлению блюд.	Содержание	2	3
	Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц		
Тема 2.16 Последовательность и правила обработки и подготовки.	Содержание	2	3
	Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.		
Тема 2.17 Основные критерии оценки качества	Содержание	2	3
	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		

обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных.	Практические занятия	2	3
	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
Тема 2.18 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление рыбного сырья.		
Тема 2.19 Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов.	Содержание	2	3
	Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	
	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		
Тема 2.20 Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда.	Содержание	2	3
	Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление рыбы сворачивание рулетом, маринованием, перевязыванием.		
Тема 2.21 Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.	Содержание	2	3
	Способы фаршированиия: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Фаршированиие: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.		
Тема 2.22 Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов.	Содержание	2	3
	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3

	Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
Тема 2.23 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание	2	3
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность.		
Тема 2.24 Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.	Содержание	2	3
	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
Тема 2.25 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.	Содержание	2	3
	Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.		
Тема 2.26	Содержание	2	3

Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов	Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.		
Тема 2.27 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление ягненка, молочного поросенка с добавлением пряных специй.		
Тема 2.28 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	Содержание	2	3
	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фаршировании, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 2.29 Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса.	Содержание	2	3
	Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 2.30	Содержание	2	3
	Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
Тема 2.31	Содержание	2	3

Обработка и подготовка пернатой дичи	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки		
Тема 2.32 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Содержание	2	3
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы *(не предусмотрены)*		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление п/ф из птицы. Дифференцированный зачет		
Самостоятельная работа студентов Раздела 2 ПМ 1. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов. Кулинарное назначение. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.		6	
Учебная практика Виды работ: Изучение характеристики различных видов продуктов и сырья Изучение характеристики полуфабрикатов промышленной выработки Изучение характеристики полуфабрикатов высокой степени готовности Изучение способов механической кулинарной обработки различных видов сырья Изучение способов тепловой кулинарной обработки сырья и готовой продукции Изучение и освоение общих требований к предприятиям общественного		72	

питания; требований к предприятиям общественного питания различных типов и классов Изучение и освоение основных требований к метрдотелю (администратору зала) Изучение и освоение основных требований к официанту Изучение и освоение основных требований к бармену Изучение и освоение основных требований к сомелье Изучение и освоение основных требований к бариста Изучение и освоение основных требований к буфетчику Изучение и освоение основных требований к шеф-повару, су-шефу, начальнику цеха Изучение и освоение основных требований к заместителю заведующего производством, заместителю начальника цеха Изучение и освоение основных требований к повару Изучение и освоение основных требований к кондитеру Изучение и освоение основных требований к пекарю Изучение и освоение основных требований к должностям и профессиям административного персонала Защита отчета по учебной практике		
Производственная практика Виды работ: Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование). Упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос. Защита отчета по производственной практике	72	

Промежуточная аттестация в форме экзамена по ПМ.01	9	
Всего	369	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», комплект учебной мебели, учебная доска. Мультимедийное оборудование: экран настенный, проектор, компьютер. Лаборатория «Учебная кухня ресторана», плиты индукционные; пароконвектоматы; фритюрницы;аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь;
комплект учебной мебели;
мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения профессионального модуля.

Основная литература:

1. Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/113380. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 275 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28641-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045 ЭБС

3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 181 с.: табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29809-1; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054 ЭБС

Дополнительная литература:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. - 265 с. : табл. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28640-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046 ЭБС

Интернет-ресурсы:

1. www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
2. www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
3. www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
4. www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
5. www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

График освоения профессионального модуля предполагает последовательное освоение модуля, включающего в себя как междисциплинарные курсы, так и учебную и производственную практику.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, практические занятия.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Освоению профессионального модуля предшествует обязательное изучение дисциплин: ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 25 процентов.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;

полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продук-тах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	- заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к		

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	сырья при его обработке и приготовлении полу-фабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфаб-рикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим обору-дованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безо-пасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполне-нии конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, пра-вильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам;

	– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или

	адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	

Результаты (освоенные общие компетенции)	*Основные показатели оценки результата*	*Формы и методы контроля и оценки*
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	