



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ.С.И.МОСИНА»



Утверждена  
приказом и.о. директора СПб ГБПОУ  
«СТК им С.И. Мосина»  
Т.Д. Минина  
от 03 июня 2022г. приказ № 129

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

*основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования - программы подготовки квалификационных  
рабочих, служащих по профессии*

**43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР**

**Разработчики:** Огнева В.А., преподаватель  
Теплых О.Е., преподаватель  
Голованова В.Л., мастер производственного обучения  
Пейне А.С., мастер производственного обучения  
Емельянова Н.М., мастер производственного обучения

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ  
2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09. Повар, кондитер**, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016г. № 1569 (далее ФГОС СПО) и с учетом Примерной основной образовательной программы **43.01.09. «Повар, кондитер»**, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 22.12. 2016 года, регистрационный № 44898

**Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»**

**Разработчики:**

Огнева В.А., преподаватель, Теплых О.Е., преподаватель, Голованова В.Л., мастер производственного обучения, Пейне А.С., мастер производственного обучения, Емельянова Н.М., мастер производственного обучения СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

Работодатель: Генеральный директор ООО «Дуэт»  
С.А.Полежаева \_\_\_\_\_ «20» мая 2022г



*Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК поварское дело  
Протокол № 5 от «20» мая 2022г.*

*Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ А.С.Пейне*

Принята и рекомендована к утверждению на заседании Методического совета  
*Протокол № 4 от «27» мая 2022г.*

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 среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 "Повар ,кондитер", утвержденного Приказом Министерства образования РФ от 09.12.2016г. № 1569, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Организация-разработчик:**  
СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

**Разработчики:**  
ФИО, должность СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

**Эксперты от работодателя:**  
Должность, наименование организации, ФИО  
\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии (наименование)**  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Принята и рекомендована к утверждению на заседании Методического совета**  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>4</b>
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля..	6
1.4. Формы, периодичность и порядок текущего контроля и промежуточной аттестации.....	6
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>8</b>
2.1. Структура профессионального модуля.....	8
2.2. Распределение часов по курсам, семестрам в соответствии с учебным планом...	9
2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля.....	10
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ).....</b>	<b>21</b>
3.1. Материально- техническое обеспечение.....	21
3.2. Информационное обеспечение реализации программы.....	23
3.3. Организация образовательного процесса.....	24
3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	24
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>25</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" и разработана на основе требований ФГОС СПО с учетом Примерной основной образовательной программы (далее - ПООП) по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер".

При разработке программы учтены требования профессионального стандарта (приказ №611)«33.011 Повар».

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Код	Профессиональные компетенции
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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно

	действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Освоение профессионального модуля предусматривает достижение личностных результатов:

Код	Личностные результаты
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>иметь практически й опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места;</li> <li>- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul> <p style="text-align: center;">проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство,</p> <p style="text-align: center;">условия сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> </ul>

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul> |
|--|---|

В ходе освоения профессионального модуля осуществляется практическая подготовка. Практическая подготовка реализуется как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП.

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общий объем программы профессионального модуля 306 часов, в том числе:

Занятий во взаимодействии с преподавателем – 302 часа

из них на освоение МДК:

- МДК.01.01 - 38 часов

- МДК.01.02 - 76 часов

на практики:

- учебную практику – 108 часов (3 недели)

производственную практику – 72 часа (2 недели)

За счет вариативной части для расширения основного вида деятельности с учетом требований профессиональных стандартов дополнительно добавлено на изучение

- МДК.01.01 "Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов" - 6 часов;

- МДК.01.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов" - 4 часа.

### 1.4. Формы, периодичность и порядок текущего контроля и промежуточной аттестации

Реализация программы МДК сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущий контроль проводится в соответствии с рабочими материалами педагога, входящими в состав УМК, методическими рекомендациями и указаниями по МДК, а также проверочными заданиями к учебным занятиям.

В качестве форм текущего контроля используются:

- ◆ Тестирование
- ◆ Опросы (устные, письменные)
- ◆ Результаты выполнения задания на практических занятиях
- ◆ Результаты выполнения задания на лабораторных занятиях
- ◆ Оценка выполнения индивидуальных заданий
- ◆ Выполнение письменного задания на занятии и/или самостоятельной работе
- ◆ Оценка выполнения творческого задания (изготовление модели, подготовка сообщений, презентации)

Периодичность текущего контроля задается практическими и лабораторными занятиями:

*каждое из них оценивается у каждого обучающегося; и не менее 1 оценки каждые 10-18 занятий*

Изучение МДК заканчивается промежуточной аттестацией:

МДК.01.01 "Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов" в форме дифференцированного зачета (комплексного) в 1 семестре 1 курса обучения;

МДК.01.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов" в форме дифференцированного зачета (комплексного) в 1 семестре 1 курса обучения.

*Дифференцированный зачет проводится на последнем занятии за счет часов лекций МДК.01.02.*

Изучение профессионального модуля заканчивается промежуточной аттестацией после производственной практики в форме экзамена по модулю в 4 семестре 2 курса обучения, которая установлена учебным планом.

*Экзамен по модулю проводится в день, освобожденный от других видов занятий.*

*Промежуточная аттестация по МДК, УП, ПП и ПМ проводится в соответствии с фондом оценочных средств (ФОС) по профессиональному модулю.*



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

№ п/п	Наименование компонентов профессионального модуля	Всего часов (общая учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)										Практика				
			всего	в том числе							Самостоятельная работа		учебная, часов	производственная часов			
				лекции	практические занятия	лабораторные занятия	из них часов практической подготовки	консультации	курсовая работа	экзамен	всего, часов	в т.ч., курсовая работа, часов					
															Очная	Дистанционная	
1.	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	38	20	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	76	46	2	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
3.	Учебная практика, часов	108	108				108										
4.	Производственная практика, часов	72	72				72										
5.	Экзамен по модулю, часов	12	8							2		6	4				
<b>ИТОГО:</b>		<b>306</b>	<b>302</b>	<b>20</b>	<b>28</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	

2.2. Распределение часов по курсам, семестрам в соответствии с учебным планом)

**МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов**

курс	семестр	Общий объем образов. программы	СР об-ся	Обязательная аудиторная нагрузка						Промежуточная аттестация (форма)
				всего	В Т.Ч					
					Лекции	Лаборатз ания	Практ занятия	Курсовая работа	Консуль тации	
1	1	38	-	38	20	-	18	-	-	Дифференцир ованный зачет(комплексн ый)
<b>Всего часов</b>		38	-	38	20	-	18	-	-	

**МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов**

курс	семестр	Общий объем образов. программы	СР об-ся	Обязательная аудиторная нагрузка						Промежуточная аттестация (форма)
				всего	В Т.Ч					
					Лекции	Лаборатз ания	Практ занятия	Курсовая работа	Консуль тации	
1	1	76	-	76	46	28	2	-	-	Дифференцир ованный зачет(комплексн ый)
<b>Всего часов</b>		76	-	76	46	28	2	-	-	

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	из них часов практической подготовки	Коды ПК, ОК и ЛР, формируемые которыми способствуя элемент программы
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>				
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>		<b>ПК.1.1</b>
<b>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов к реализации полуфабрикатов из них</b>	<b>Знать:</b>			<b>ОК 01</b>
	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;			<b>ОК 03</b>
	- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;			<b>ЛР.9</b>
	- правила составления заявки на сырье.			<b>ЛР. 10</b>
	<b>Уметь:- составлять заявку на сырье.</b>			<b>ЛР.14</b>
	<b>Тематика учебных занятий</b>			
	<b>Лекция «Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.Последовательность, характеристика этапов»</b>	<b>5</b>		
	<b>Лекция «Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него на основе требований СанПиН»</b>	<b>1</b>		
	<b>Лекция « Правила составления заявки на сырье»</b>	<b>1*</b>		
	<b>Лекция «Способы подготовки к реализации полуфабрикатов:порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования»</b>	<b>1</b>		
<b>Лекция «Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос»</b>	<b>1*</b>			
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>		
<b>Практическое занятие № 1 «Составление заявки на сырье»</b>		<b>2*</b>		

<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация и</b> <b>техническое</b> <b>оснащение работ</b> <b>по обработке</b> <b>овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>  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 условиям хранения овощей, грибов.  Уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.  <b>Тематика учебных занятий</b> Лекция «Организация работ в овощном цехе по обработке овощей» Лекция «Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов» Лекция « <i>Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов по обработке овощей и грибов.</i> Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ» Лекция « <i>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов</i> » Лекция «Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде» Лекция «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними» <b>Практические занятия</b> <b>Практическое занятие №2.</b> «Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов» <b>Практическое занятие №3.</b> Тренинг по обработке безопасной эксплуатации оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	12	ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ЛР.9 ЛР. 10 ЛР.14
		6	
		1	
		1	
		1	
		1	
		1	
		1	
		1	
		6	
		2	
		4	

<p><b>Тема 1.3.</b>  <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.</b></p>	<p><b>Содержание</b>  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 условиям хранения рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов из них.  Уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.  <b>Тематика учебных занятий</b>  <b>Лекция «Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ»</b>  <b>Лекция «Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов»</b>  <b>Лекция «Организация хранения обработанной рыбы в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде»</b>  <b>Лекция «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов при обработке рыбы»</b>  <b>Практические занятия</b>  <b>Практическое занятие №4.</b> «Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы»  <b>Практическое занятие № 5.</b> «Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки»</p>	<p>8</p>	<p>ПК.1.1  ОК 01  ОК 03  ОК 05  ЛР.9  ЛР. 10  ЛР.14</p>
<p><b>Тема 1.4.</b>  <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</b></p>	<p><b>Содержание</b>  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.  Уметь:- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>11</p>	<p>ПК 1.1  ОК 01  ОК 02  ОК 03  ЛР.10  ЛР. 9  ЛР.14</p>

Тематика учебных занятий		5	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Лекция «Требования к организации рабочих мест примеханической кулинарной обработки мясных продуктов. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них»	1	
	Лекция «Правила безопасной организации работ в процессе механической кулинарной обработки мясных продуктов»	1*	
	Лекция «Виды, назначение оборудования, инвентаря для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них»	1	
	Лекция «Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде»	1*	
	Лекция «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря при обработке мясных продуктов»	1	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие №6. «Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика»	2	
	Практическое занятие №7. «Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы»	2	
	Практическое занятие № 8. «Обработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера»	2	
	<b>ИТОГО МДК.01.01</b>		<b>20/18</b>
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>76</b>	<b>0</b>
<b>Тема 2.1</b>		<b>14</b>	
<b>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.</b>	<b>Содержание</b>		
	Знать: - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления		ПК 1.2 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09 ЛР.9 ЛР. 10

	полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.		ЛР.14
	<b>Тематика учебных занятий</b>	8	
	Лекция «Классификация, ассортимент овощей и грибов. Органолептическая оценка качества »	1	
	Лекция «Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов»	1	
	Лекция «Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных и луковых овощей»	1	
	Лекция «Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов»	1	
	Лекция «Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки».	1	
	Лекция «Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке, нарезке и пригововлению полуфабрикатов. Сроки хранения»	1	
	Лекция «Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов»	1	
	Лекция «Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Сроки хранения»	1	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	<b>Практическое занятие № 9</b> «Расчет количества отходов, образующихся при обработке овощей »	1	
	<b>Лабораторные занятия</b>	5	
	<b>Лабораторное занятие № 1</b> «Обработка и нарезка картофеля, моркови и свеклы»	2	
	<b>Лабораторное занятие № 2</b> «Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых»	2	
	<b>Лабораторное занятие № 3</b> «Обработка, нарезка салатно-шпинатных овощей и зелени»	1	
	<b>Содержание</b>	6	ПК 1.3 ОК 01, ОК 03 ЛР.9 ЛР. 10 ЛР.14
<b>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</b>	Знать: - требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья ; - рецептуры, методы обработки сырья, пригововления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и пригововлении полуфабрикатов.		

	Тематика учебных занятий	6	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Лекция «Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность рыбы и рыбного водного сырья»	1	
	Лекция «Требования к качеству хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества»	1	
	Лекция «Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание, вымачивание»	1	
	Лекция «Методы разделки рыбы с костным скелетом(чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы»	1	
	Лекция «Особенности обработки некоторых видов рыб»	1	
	Лекция «Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения»	1	
	Содержание	18	
	Знать:		
	- требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного, полуфабрикатов из них;		
	- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;		
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.			
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.			
Тематика учебных занятий	8		
Лекция «Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья»	1*		
Лекция «Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы»	1		



<p><b>Тема 2.4</b> <b>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</b></p>	<p>Лекция «Приготовление полуфабрикатов из рыбы: кругляши, порционный кусок не пластованной рыбы (стейк)»</p>	1	
	<p>Лекция «Приготовление полуфабрикатов: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе»</p>	1	
	<p>Лекция «Приготовление полуфабрикатов :бабочка, рулетки, мелкие куски рыбы»</p>	1	
	<p>Лекция «Приготовление полуфабрикатов: порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках»</p>	1	
	<p>Лекция «Приготовление рыбной котлетной массы»</p>	1	
	<p>Лекция «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы»</p>	1	
	<p><b>Лабораторные занятия</b></p>	<b>10</b>	
	<p><b>Лабораторное занятие № 4</b> «.Обработка рыбы с костным скелетом.Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы»</p>	4	
	<p><b>Лабораторное занятие № 5</b> «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы»</p>	3	
	<p><b>Лабораторное занятие № 6</b> «Обработка нерыбного водного сырья»</p>	3	
	<p><b>Содержание</b></p>	8	
	<p>Знать: -рецептуры, методы обработки сырья; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>		
	<p><b>Тематика учебных занятий</b></p>	8	
	<p>Лекция «Ассортимент, пищевая ценность мяса и мясного сырья»</p>	1	
<p>Лекция «Гребования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья»</p>	1		
<p>Лекция «Органолептическая оценка качества мяса и мясного сырья»</p>	1		
<p>Лекция «<i>Механическая кулинарная обработка мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, разруб туш , обвалка, зачистка, жиловка</i>»</p>	1*		
<p>Лекция «<i>Механическая кулинарная обработка говядьей туши. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины</i>»</p>	1		
<p>Лекция«<i>Механическая кулинарная обработка бараньей туши. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши баранины</i>»</p>	1		
			<p>ПК 1.4 ОК 01 ОК 08 ЛР.9 ЛР. 10 ЛР.14</p>

	<p>Лекция «<i>Механическая кулинарная обработка свиной туши. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши свинины</i>»</p> <p>Лекция «<i>Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение</i>»</p>	1		
<p><b>Тема 2.5</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> </ul> <p><b>Тематика учебных занятий</b></p> <p>Лекция «Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья»</p> <p>Лекция «Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса»</p> <p>Лекция «Приготовление полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству, условия и сроки хранения»</p> <p>Лекция «Приготовление полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству, условия и сроки хранения»</p> <p>Лекция «Приготовление полуфабрикатов из свиины. Требования к качеству, условия и сроки хранения»</p>	12		<p>ПК 1.4 ОК 01 ОК 07 ОК 08 ОК 10 ОК 11 ЛР.9 ЛР. 10 ЛР.14</p>
		6		
		1		
		1*		
		1		
		1		
		1		

	Лекция «Технология приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения»	1*	
	Лабораторные занятия	6	
	Лабораторное занятие № 7 «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса»	2	
	Лабораторное занятие № 8 «Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без»	4	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	5	ПК 1.4 ОК 01 ЛР.9 ЛР. 10 ЛР.14
	Знать:		
	- требования к качеству, условиям и срокам хранения птицы, дичи;		
	- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;		
	Тематика учебных занятий		
	Лекция «Основные характеристики, требования к качеству домашней птицы»	1	
	Лекция «Основные характеристики, требования к качеству пернатой дичи, кролика»	1	
Лекция «Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика»	1		
Лекция «Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение»	1		
Лекция «Условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика»	1		
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	11	ПК 1.4 ОК 01 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ЛР.9 ЛР. 10 ЛР.14
	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 птицы, дичи, полуфабрикатов из них;		
	- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;		
	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.		

	<b>Тематика учебных занятий</b>	<b>3</b>	
	Лекция «Классификация, ассортимент, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика»	1	
	Лекция «Технология приготовления полуфабрикатов .Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения»	1	
	Лекция «Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству ,условия и сроки хранения »	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 10</b> «Схемы обработки домашней птицы, приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы»	1	
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>7</b>	
	<b>Лабораторное занятие № 9</b> «Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы»	3	
	<b>Лабораторное занятие № 10</b> «Обработка домашней птицы, дичи, запровка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее»	4	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>ИТОГО МДК.01.02</b>	<b>46/30</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Виды работ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей</li> <li>2. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из грибов</li> <li>3. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей для фарширования</li> <li>4. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки</li> <li>5. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для запекания</li> <li>6. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы отварных блюд</li> <li>7. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для фарширования</li> <li>8. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из котлетной рыбной массы массы</li> <li>9. Подготовка сырья и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса</li> <li>10. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из рубленного мяса и котлетной массы</li> <li>11. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса для фарширования</li> </ol>	ПК 1.1- 1.4 ОК 01-ОК 11 ЛР 9; ЛР 10; ЛР 14	

12. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса для жарки крупным куском			
13. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов			
14. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из птицы для тушения			
15. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для жарки во фритюре			
16. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из рубленой птицы			
17. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из дичи, кролика			
<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>ПК 1.1- 1.4 ОК 01-ОК 11 ЛР 9; ЛР 10; ЛР 14</b>
<b>Виды работ</b>			
1.Первичная обработка овощей, грибов.			
2.Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров.			
3.Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы, обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров.			
4. Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика.			
5. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.			
6. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски.			
7. Приготовление полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения.			
8. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины (мелкокусковых).			
9. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины (крупнокусковых).			
10. Приготовление котлеты, биточки, шницели; дичь, кролик по столичному, котлеты фаршированные грибами.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
1. Подготовка к экзамену	<b>4</b>		
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>ВСЕГО ПМ.01</b>	<b>306</b>	<b>180</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».**

**Лаборатории:** «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков»

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»:**

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы и стулья (по числу обучающихся),
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

**Технические средства обучения:**

- компьютер,
- средства аудиовизуализации,
- мультимедийный проектор

**Наглядные пособия:**

- натуральные образцы продуктов,
- муляжами,
- плакаты,
- DVD фильмы,
- мультимедийные пособия.

**Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий**

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана»:**

- Рабочее место преподавателя.

**Место для презентации готовой кулинарной продукции:**

- обеденный стол,
- стулья,
- шкаф для столовой посуды.

**Технические средства обучения:**

- компьютер,
- средства аудиовизуализации,
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;

- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «Учебный кондитерский цех»:**

- Рабочее место преподавателя.

***Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:***

- обеденный стол,
- стулья,
- шкаф для столовой посуды.

***Технические средства обучения:***

- компьютер,
- средства аудиовизуализации,
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

***Основное и вспомогательное технологическое оборудование:***

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный

- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Фризер
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1 Основные источники:**

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для сложных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник. И.П.Самородова (топ 50) 2019 г.
2. Техническое оснащение организаций. Г.Г.Лутошкина. Ж.С.Анохина 2017 г.(топ 50).

#### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция ,реализуемая населению",
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания .Общие требования ",

#### **3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.restoran.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://www.millionmenu.ru/>
6. <http://knigakulinara.ru/books>
7. электронный сборник рецептов <https://fort.crimea.com/catering/>



### **3.3. Организация образовательного процесса**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности.

Изучение следующих общепрофессиональных дисциплин Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основы товароведения продовольственных товаров и Техническое оснащение и организация рабочего места, должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах колледжа и на предприятиях.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

#### ***Требования к квалификации педагогических кадров:***

Педагогические работники либо лица, привлекаемые к реализации образовательной программы из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Где проверяется
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            Устный опрос            Тестирование            Практическое занятие №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8            Лабораторное занятие №1, №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9            Решение ситуационных задач            Оценка видов работ на практике            Защиты отчетов по производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>            Дифференцированный зачет            Экзамен по модулю</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            Устный опрос            Тестирование            Практическое занятие №1, №2, №3, №4, №5, №6, №9, №10            Лабораторное занятие №1, №2, №3, №4, №6, №9, №10            Решение ситуационных задач            Оценка видов работ на практике            Оценка заданий для самостоятельной работы            Защиты отчетов по производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>            Дифференцированный зачет            Экзамен по модулю</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            Устный опрос            Тестирование            Практическое занятие №4, №5            Лабораторное занятие №4, №5            Деловая игра            Решение ситуационных задач            Оценка видов работ на практике            Оценка заданий для самостоятельной работы            Защиты курсовых работ            Защиты отчетов по производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>            Дифференцированный зачет            Экзамен по модулю</p>

<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  Устный опрос  Тестирование  Практическое занятие №7, №8  Лабораторное занятие №9, №10  Оценка видов работ на практике  Оценка заданий для самостоятельной работы  Защиты отчетов по производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  Дифференцированный зачет  Экзамен по модулю</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  Устный опрос  Тестирование  Контрольная работа  Практическое занятие №1, №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9, №10</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Лабораторное занятие №1, №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9, №10  Решение ситуационных задач  Оценка видов работ на практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Оценка заданий для самостоятельной работы  Защиты отчетов по производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  Дифференцированный зачет  Экзамен по модулю</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	