****

****

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ** учебной практики **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **17** |
| **3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**  | **27** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**  | **35** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ практики**

**1.1. Область применения рабочей программы**

 Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 по профессии Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий и специальностей **43.00.00 Сервис и туризм.**

**1.2. Цель и планируемые результаты** освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему 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.

Содержание учебной практики состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики ПМ 01«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

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

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

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.

иметь практический опыт в:

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

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении

полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы

учебной практики:-144 часа.

**Дескрипторы сформированности компетенций по разделам**

**учебной практики.**

**Спецификация ПК/ разделов** учебной практики

|  |  |
| --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Название раздела** |
| **Действия (дескрипторы)** | **Умения** | **Знания** |
| **Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| **ПК 1.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.Способы правки кухонных ножей Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования.Правила утилизации отходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов.Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.  |
| Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты |
| **ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.Определение этапов решения задачи.Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составлять план действия.Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| **ОК. 02**Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности  | Определять задачи поиска информации.Определять необходимые источники информации.Планировать процесс поиска.Структурировать получаемую информацию.Выделять наиболее значимое в перечне информации.Оценивать практическую значимость результатов поиска.Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.Приемы структурирования информации.Формат оформления результатов поиска информации |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.Применение современной научной профессиональной терминологии.Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.Современная научная и профессиональная терминология.Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задачПланирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллектива.Психология личности.Основы проектной деятельности. |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.Проявление толерантности в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке.Оформлять документы. | Особенности социального и культурного контекста.Правила оформления документов. |
| **ОК. 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Понимание значимости своей профессии.Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | Описывать значимость своей профессии.Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии  | Сущность гражданско-патриотической позиции.Общечеловеческие ценности.Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК. 09**Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации.Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| **Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** |
| **ПК 1.2.**Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика | Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов  | Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота.Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.Правила оформления заявок на склад.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.Правила обращения с тарой поставщика.Ответственность за сохранность материальных ценностей.Правила поверки весоизмерительного оборудования.Правила приема продуктов по количеству и качеству.Правила снятия остатков на рабочем месте.Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. |
| Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | Распознавать недоброкачественные продукты.Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья | Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов.Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей.Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения.Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов. |
| Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов | Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки | Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов |
| Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи |
| **ПК 1.3, 1.4** | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.Править кухонные ножи.Измельчать обработанные овощи, филе рыбы, мясо, мякоть птицы, дичи, кролика механическим способом.Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, мясо, мякоть птицы, дичи, кролика.Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | 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, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.Методы приготовления полуфабрикатов.Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов |
| Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов | Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.Правила заполнения этикеток.Правила складирования упакованных полуфабрикатов.Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владеть профессиональной терминологией.Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент полуфабрикатов Базовый словарный запас на иностранном языке.Правила, техника общения, ориентированная на потребителя |
| **ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.Определение этапов решения задачи.Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составлять план действия.Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК. 02**Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности  | Определять задачи поиска информации.Определять необходимые источники информации.Планировать процесс поиска.Структурировать получаемую информацию.Выделять наиболее значимое в перечне информации.Оценивать практическую значимость результатов поиска.Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.Приемы структурирования информации.Формат оформления результатов поиска информации |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.Применение современной научной профессиональной терминологии.Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.Современная научная и профессиональная терминология.Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задачПланирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.Проявление толерантности в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке.Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста.Правила оформления документов |
| **ОК. 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Понимание значимости своей профессии.Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | Описывать значимость своей профессии.Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии  | Сущность гражданско-патриотической позиции.Общечеловеческие ценности.Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК. 09**Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации.Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| **ОК. 10**Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).Понимать тексты на базовые профессиональные темы.Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.Особенности произношения.Правила чтения текстов профессиональной направленности |

**1.3. Возможности использования данной программы для других ООП.**

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**. Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии «Повар».

**2. СТРУКТУРА И содержание учебной ПРАКТИКИ**

**2.1. Структура практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов практики** | **Количество часов** |
| **Учебная практика** | **Производственная практика (по профилю специальности)**  | **Преддипломная практика** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **УП.01** | **Учебная практика** | **144** |  |  |
| **ПК 1.1.-1.4.** **ОК** |  **Раздел 1**. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **22** |  |  |
| **ПК 1.1.-1.4** **ОК** | **Раздел 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него |  122 |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  **Всего** | **:** | **144** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной практики ПМ01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем учебной практики профессионального модуля (ПМ)*** | **Содержание выполняемых работ** | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| **Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**  | ***22*** |
| **Тема 1.1** Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов  | **Виды работ** | ***Уровень усвоения*** | **8** |
| 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.
2. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.
3. Изучать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов
4. Организовывать хранение обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
 | 2,3 |  |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по обработкерыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | **Виды работ** | ***Уровень усвоения*** | **6** |
| 1. Соблюдать организацию рабочих мест. Правила безопасной организации работ.
2. .Соблюдать безопасную эксплуатацию технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.
3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а

также соленой рыбы, нерыбного водного сырья Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | 2,3 |  |
| 1. .Соблюдать безопасную эксплуатацию технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.
2. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а

 также соленой рыбы, нерыбного водного сырья Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде1. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.
2. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
 |  |  |
| Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | **Виды работ** | ***Уровень усвоения*** | **8** |
| 1. Выполнять механическую кулинарную обработку мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.
2. Соблюдать организацию рабочих мест. Правила безопасной организации работ..
3. Соблюдать безопасную эксплуатацию технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых в процессе механической кулинарной обработки мясных продуктов.
4. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полу туш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой, приготовления полуфабрикатов из них
5. Организовывать хранение обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
6. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
 | 2,3 |  |
| **Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | ***122*** |
| **Тема 2.1**Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | **Виды работ** | ***Уровень усвоения*** | **36** |
| 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья..
3. Нарезать овощи разными формами в соответствии с их кулинарным назначением. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию,: подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)способы минимизации отходов при обработке и нарезке.
4. Предохранять от потемнения обработанный картофель, грибы. Удалять излишнею горечь у некоторых видов овощей и грибов.
5. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь..
6. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
7. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов
 | 2,3 |  |
| **Тема 2.2.** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | **Виды работ** | ***Уровень усвоения*** | **18** |
| 1. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья
2. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы), вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья,% отходов
3. Пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.
4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из рыбы
5. Хранить обработанную рыбу, и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
6. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
 | 2,3 |  |
| **Тема 2.3** Приготовление полуфабрикатов из рыбы | **Виды работ** | 2,3 | **18** |
| 1. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Мариновать, панировать, формовать полуфабрикатов из рыбы.
2. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из рыбы.
3. 3.Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
4. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
 | 2,3 |  |
| **Тема 2.4** Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | **Виды работ** | ***Уровень усвоения*** |  |
| 1. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. Размораживать, обмывать, обсушивать обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты.
3. Кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья
4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из, мяса, мясных продуктов,
5. .Хранить обработанное мясо, мясные продукты в охлажденном и замороженном виде.
6. .Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
7. .Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из, мяса, мясных продуктов,

Хранить обработанное мясо, мясные продукты в охлажденном и замороженном виде. 1. .Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
 | 2,3 |  |
| **Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | **Виды работ** | ***Уровень усвоения*** | **14** |
| 1. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.. Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.
2. Готовить мясную натурально - рубленую массу и полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения
3. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости
5. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из, мяса, мясных продуктов.
6. .Хранить обработанное мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из него в охлажденном и замороженном виде.
7. .Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
 | 2,3 |  |
| **Тема 2.6**Обработка домашней птицы, дичи, кролика | **Виды работ** | ***Уровень усвоения*** |  ***8*** |
| 1. Оценивать наличие, проверять качество, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. .Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение
3. Оценивать качество обработанных домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанных домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде
6. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования
7. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов
8. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости
 | 2,3 |
| **Тема 2.7**Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | **Виды работ** | ***Уровень усвоения*** | **14** |
| 1. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Готовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее.
3. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости
4. Оценивать качество обработанной домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.
5. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные домашнюю птицу, дичь, кролика. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
6. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
7. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.
8. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости
 | 2,3 |  |
| ***Всего***  |  |  | 144 |
|  |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Учебного кухни ресторана

**Оборудование учебного кабинета**

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения**:

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

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием**:

- моечная ванна;

- овощерезательная машина;

- плиты электрические или с индукционном нагревом;

- мясорубка;

- слайсер;

- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

- планетарный миксер;

- рыбочистка;

- шкаф интенсивной заморозки;

- шкаф морозильный;

- шкаф холодильный;

- аппарат для вакуумной упаковки;

- ледогенератор;

- микроволновая печь;

- горелка газовая ручная;

- овоскоп;

- нитрат тестер;

- посудомоечная машина;

- стеллаж;

- мусат для заточки ножей.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01**:

- рабочий стол;

- весы настольные электронные;

- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

- ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;

- лопатки (металлические, силиконовые);

- венчик;

- ложки;

- мерный стакан;

- сито;

- половник;

- тяпка;

- тендрайзер ручной;

- пинцет;

- миски из нержавеющей стали;

- набор кастрюль;

- набор сотейников;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- функциональные емкости из нержавеющей стали;

- корзины для отходов;

- стрейч пленка для пищевых продуктов;

- пергамент, фольга;

- пакеты для вакуумного аппарата;

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

- перчатки силиконовые.

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

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
27. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
35. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
36. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
37. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

**(Электронные)**

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

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

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

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

**Дополнительные источники:**

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

**Интернет-источники:**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

**3.3. Организация образовательного процесса**

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

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением экзамена по модулю, включающего как оценку теоретической подготовки, так и освоения профессиональных и общих компетенций в процессе демонстрации освоенных умений на рабочем месте повара. Оценку сформированности практических умений, для экзамена по модулю можно проводить с частичным применением методик WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело в части критериев оценки и построения заданий. Оценка освоения профессиональных компетенций должна осуществляться независимыми экспертными комиссиями, которые могут включать представителей работодателей, экспертов WSR.

Программа ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 33 процента.

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Профессиональные компетенции*** | ***Оцениваемые знания и умения, действия*** | ***Методы оценки*** | ***Критерии оценки*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| ***ПК 1.1.-1.4*** | ***Знания:***Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.Последовательность выполнения технологических операций.Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды.Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования.Правила утилизации отходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей | ***Текущий контроль******при проведении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)****Промежуточная аттестация****в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.****Итоговый контроль:******экзамен по модулю******(этап оценки теоретических знаний)*** | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов.**Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии**Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов* |
| ***Умения:*** Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;**- оценка заданий для самостоятельной работы**- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики****Промежуточная аттестация****:**- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике****Итоговый контроль****:**экзамен по модулю**- экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на рабочем месте* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| ***Действия:***Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них;Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов |
| **Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** |
| ***ПК 1.1-1.4*** | ***Знания:***Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.Правила оформления заявок на склад.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.Правила обращения с тарой поставщика.Ответственность за сохранность материальных ценностей.Правила поверки весоизмерительного оборудования.Правила приема продуктов по количеству и качеству.Правила снятия остатков на рабочем месте.Правила проведения контрольного взвешивания продуктовТребования 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, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.Методы приготовления полуфабрикатов.Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичиАссортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.Правила заполнения этикеток.Правила складирования упакованных полуфабрикатов.Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов | ***Текущий контроль******при проведении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)****Промежуточная аттестация****в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.****Итоговый контроль – экзамен по модулю******(этап оценки теоретических знаний)*** | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов.**Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии**Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов**Не менее 75% правильных ответов* |
| ***Умения:***Распознавать недоброкачественные продукты.Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излюшнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырьяРазличать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковкиСоблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.Править кухонные ножи.Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посудуПроверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;**- оценка заданий для самостоятельной работы**- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики****Промежуточная аттестация****:**- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике****Итоговый контроль****: экзамен по модулю**- экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на рабочем месте* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| ***Действия:***Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичиУтилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктовХранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичиПриготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональныхПорционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов |