

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар, Муниципальное бюджетное
образовательное учреждение «Лицей г. Малмыж»

_____/Н.Л. Никулина/

«__» _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной
работе

_____/ Н.А.Хромцева /

«__» _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565), базовый уровень подготовки и примерной программы «ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», ФУМО 2021 г.

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: А.Н. Низамеева - преподаватель

Эксперты от работодателя:

Н.Л. Никулина - шеф-повар, Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Лицей г.Малмыж».

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К
экономико-технологических дисциплин
Протокол № ____ от «__» ____ 2023 г.
Председатель П(Ц)К ____ /Н.И. Хворова/

Согласовано
Заместитель директора по
производственному обучению
____ М.Р.Аскаров
«__» ____ 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базовой подготовки в части освоения основного вида деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

ЛР 24. Способствующий формированию положительного образа студента, проявляющего активную жизненную позицию поддерживающего престиж своего учебного заведения

1.2.Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;

- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

- правила составления заявок на продукты.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 310

в том числе в форме практической подготовки - 144

Из них на освоение МДК 152

в том числе самостоятельная работа 4

практики, в том числе учебная 72

производственная 72

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компет енций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы, час.	В т.ч. в форме практичес кой подготовк и	Объем образовательной программы, час.					
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоя тельная работа
				Обучение по МДК, в час.			Практики		
				всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производ ственная	
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	68	8	68	8	-	-	-	2
ПК 1.1.-1.4	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	84	12	84	12	-	-	-	2
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144	144	-	-	-	72	72	-
	Квалификационный экзамен	14							
	Всего:	310	164	152	20	-	72	72	-

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов Всего/л.з.	Освоенные ОК ,ПК,ЛР.
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		68	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	10	
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3. ЛР 24
	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3. ЛР 24
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2. ЛР 24
	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2	ОК1-ОК11 ПК 1.4 ЛР 24

	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	ОК1-ОК11 ПК 1.1-1.4 ЛР 24
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	20	
	Технологические принципы производства кулинарной продукции.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.1-1.4 ЛР 24
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3. ЛР 24
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3. ЛР 24
	Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	4	ОК1-ОК11 ПК 1.1-1.4 ЛР 24
	Организация производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП	2	ОК1-ОК11 ПК 1.1-1.4 ЛР 24
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка,	6	ОК1-ОК11 ПК 1.1-1.4

	вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		ЛР 24
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3. ЛР 24
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание	20	
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	6	ОК1-ОК11 ПК 1.1, ПК 1.4. ЛР 24
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	4	ОК1-ОК11 ПК 1.1, ПК 1,4 ЛР 24
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.1. ЛР 24
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	4	ОК1-ОК11 ПК 1.1.- П.К 1.4 ЛР 24
	Практическое занятие. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3. ЛР 24
	Практическое занятие. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и	2	ОК1-ОК11 П.К. 1.3

	приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.		ЛР 24
Тема 1.4. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание	6	
	Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2. ЛР 24
	Организация рабочих мест механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2. ЛР 24
	Виды технологического оборудования, инвентаря для обработки рыбы, принцип работы и правила безопасной эксплуатации	2	ОК1-ОК11 ПК 1.1, ПК1.2. ЛР 24
	Организация работ в рыбном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке рыбы и нерыбного водного сырья.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2. ЛР 24
Тема 1.5. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	Содержание	8	
	Основные характеристики мясного сырья.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3 ЛР 24
	Организация рабочих мест механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья.	2	ОК1-ОК11 П.К 1.3. ЛР 24
	Виды технологического оборудования, инвентаря для обработки	2	ОК1-ОК11

	мяса, принцип работы и правила безопасной эксплуатации.		П.К 1.1., ПК 1.3 ЛР 24
	Организация работ в мясном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке мяса	2	ОК1-ОК11 П.К 1.1., ПК 1.3 ЛР 24
Тема 1.6. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции	Содержание	6	
	Классификация, ассортимент и оценка качества птицы.	2	ОК1-ОК11 П.К 1.1., ПК 1.3 ЛР 24
	Организация рабочих мест механической кулинарной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	ОК1-ОК11 П.К 1.1., ПК 1.3 ЛР 24
	Практическая работа. Организация работ в птице-гольевом цехе (зоне кухни ресторана) по обработке птицы	2	ОК1-ОК11 П.К 1.1., ПК 1.3 ЛР 24
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		84	
Тема 2.1 Процесс обработки, нарезки, формовки овощей и грибов	Содержание	12	
	Общие требования и определения. Классификация овощей. Требования к качеству овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных овощей.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2 ЛР 24
	Механическая кулинарная обработка овощей. Виды нарезки овощей. Простая и сложная формы нарезки. Кулинарное назначение.	2	ОК1-ОК11 П.К. 1.2. ЛР 24
	Технологический процесс обработки и нарезка овощей	2	ОК1-ОК11 ПК 1.1,ПК 1.2 ЛР 24
	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	2	ОК1-ОК11 ПК1,2 ЛР 24
	Практическое занятие Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей	1	ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4 ЛР 24
	Практическое занятие Решение технологических задач по механической обработке овощей.	1	ОК1-ОК11 ПК 1.1 –ПК1.4. ЛР 24
Тема 2.2 Процесс подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	Содержание	24	

продукции			
	Классификация рыбы, характеристика, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных морепродуктов. Требования к качеству рыбного сырья.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2., ПК 1.3 ЛР 24
	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2., ПК 1.3 ЛР 24
	Размораживание (на воздухе, в воде, комбинированный способ).	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2., ПК 1.3 ЛР 24
	Разделка чешуйчатой рыбы (обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка на филе).	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2., ПК 1.3 ЛР 24
	Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бельдюга, судак, линь, камбала, навага, треска, щука, морской язык, хек).	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2., ПК 1.3 ЛР 24
	Технологический процесс обработки осетровой рыбы.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2., ПК 1.3
	Обработка нерыбного водного сырья: двустворчатые моллюски, головоногие моллюски, ракообразные, иглокожие, морская капуста.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2., ПК 1.3 ЛР 24
	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд: фаршированная рыба в целом виде, порционными кусками, в виде батона, из филе	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2., ПК 1.3 ЛР 24
	Технологический процесс приготовления и использование рубленой массы из рыбы: кнельной, котлетной.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2., ПК 1.3
	Подбор пряностей и приправ для рыбы.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2., ПК 1.3 ЛР 24
	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов и подготовленной рыбы	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2., ПК 1.3 ЛР 24
	Практическое занятие Решение технологических задач по	2	ОК1-ОК11

	приготовлению полуфабрикатов из рыбы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы		ПК 1.2., ПК 1.3, ПК 1.4. ЛР 24
Тема 2.3 Процесс обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	26	
	Основные характеристики мяса. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2., ПК 1.3 ЛР 24
	Технологический процесс обработки и подготовки мяса для сложных блюд: прием и хранение, обмывание, обсушивание, разделка на части, обвалка, зачистка и жиловка, зачистка.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3. ЛР 24
	Разделка туш говядины, обработка частей, кулинарное назначение.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3 ЛР 24
	Разделка туш свинины и баранины, телятины. Обработка частей, кулинарное назначение.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3 ЛР 24
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов для сложных блюд	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3 ЛР 24
	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов для сложных блюд	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3 ЛР 24
	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для сложных блюд	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3 ЛР 24
	Технологический процесс приготовления рубленной массы и полуфабрикатов из нее для сложных блюд.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3 ЛР 24

	Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, условия и сроки хранения.	2	ОК1-ОК11 П.К. 1.3 ЛР 24
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3 ЛР 24
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2,ПК 1,3. ЛР 24
	Практическое занятие Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24
	Практическое занятие Решение технологических задач по приготовлению полуфабрикатов из мясного сырья	2	ОК1-ОК11 ПК 1.4 ЛР 24
Тема 2.4 Процесс подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание	12	
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса птицы.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.2., ПК 1.3 ЛР 24
	Первичная обработка мяса: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.3. ЛР 24
	Приготовление полуфабрикатов из птицы: филе, окорочка, крылья, голень, субпродукты и их использование.	2	ОК1-ОК11 П.К. 1.3.

			ЛР 24
	Требования к качеству, сроки хранения. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	2	ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24
	Практическое занятие Технологический процесс обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов.	2	ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24
Экзамен		6	
Консультации		4	
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. <p>Подготовка словаря иностранных терминов</p>			
Учебная практика по ПМ.01			
Раздел УП 1. Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для		6	

<p>обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>			
<p>Тема 1.1. Организация рабочего места.</p>	<p>Содержание учебного материала: 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места. 2.Приемка и подготовка овощей: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных. 3. Организация рабочего места в производственных цехах: - ознакомление с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, - соблюдение правил т/б при работе и санитарно-гигиенических требований. 4. Приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами 5. Определение отходов при нарезке и обработке овощей. 6. Соблюдение режимов хранения овощей.</p>	<p>6</p>	<p>ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24</p>
<p>Раздел УП 2. Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>		<p>24</p>	
<p>Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка сырья грибов и овощей</p>	<p>Содержание учебного материала: 1.Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. 2.Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. 3.Первичная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. 4.Фарширование овощей.</p>	<p>6</p>	<p>ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24</p>

	<p>5.Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.</p> <p>6.Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание.</p> <p>7.Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.</p>		
Тема 2.2. Выполнение простых и сложных форм нарезки овощей и грибов	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Выбор производственного инвентаря, оборудования, инструментов и приспособлений для выполнения простых и сложных форм нарезки овощей и грибов.</p> <p>2.Определение отходов при нарезке и обработке овощей и грибов.</p> <p>3. Выполнение простых форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей.</p> <p>4. Выполнение сложных форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей.</p> <p>5. Выполнение простых форм нарезки: свежих, сушёных и солёных грибов.</p>	6	ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24
Тема 2.3 Механическая кулинарная обработка сырья рыбы и нерыбного водного сырья.	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1.Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы.</p> <p>2.Подготовка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение.</p> <p>3.Первичная кулинарная обработка рыбы для фарширования.</p> <p>4.Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, langoustes, речных раков, кальмаров.</p> <p>5.Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.</p>	6	ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24
Тема 2.4 Механическая кулинарная обработка сырья мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1.Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.</p>	6	

	2.Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика		
Раздел УП 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		18	ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24
Тема 3.1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала: 1.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы «кругляш», рыба отварная, рыба припущенная, требование к качеству. 3.Сроки хранения приготвление полуфабрикатов из рыбы: рыба, жаренная основным способом, рыба, жаренная во фритюре, рыба фри, рыба жаренная с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы донские, рыба жаренная на решетке. 4. Правилами хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Требование к качеству. Сроки хранения. 5.Температура подачи	6	ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24
Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	Содержание учебного материала: 1.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета. 2.Требование к качеству. 3.Сроки хранения. Температура подачи 4.Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: приготовление тельного, зраз, фрикаделек. 5.Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи. 6.Приготовление кнельной массы. 7.Требование к качеству. Сроки хранения.	6	ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24

<p>Тема 3.3 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание учебного материала: 1.Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски. 2.Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	<p>6</p>	<p>ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24</p>
<p>Раздел УП 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>		<p>24</p>	
<p>Тема 4.1 Приготовление полуфабрикатов из говядины и телятины.</p>	<p>Содержание учебного материала: 1.Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения. 2.Требование к качеству. Сроки хранения. 3.Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки: приготовление лангета, антрекота, ромштекса, бифштекса, бефстроганов, поджарка. 4. Требование к качеству. Сроки хранения 5.Приготовление полуфабрикатов в виде порционных кусков и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: азу, гуляш. 6.Требование к качеству. Сроки хранения</p>	<p>6</p>	<p>ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24</p>
<p>Тема 4.2 Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины.</p>	<p>Содержание учебного материала: 1.Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины: баранья грудинка фаршированная, баранина жареная, бараний бок, лопатка рулетом, карбонад, буженина, свинина жареная крупным куском, свинина отварная. 2.Требование к качеству. Сроки хранения. 3.Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины: баранья грудинка фаршированная, баранина жареная, бараний бок, лопатка рулетом, карбонад, буженина, свинина жареная</p>	<p>6</p>	<p>ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24</p>

	<p>крупным куском, свинина отварная. 4.Требование к качеству.</p> <p>5.Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины: котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель отбивной. Шашлык по-карски, рагу. 6.Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>7. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины: шашлык, поджарка, гуляш, плов.</p> <p>8.Требование к качеству. Сроки хранения</p> <p>9.Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб.</p> <p>10.Требование к качеству. Сроки хранения</p> <p>11.Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленые. Требование к качеству. Сроки хранения</p>		
Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы и дичи	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1.Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски.</p> <p>2.Требование к качеству. Сроки</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы, из птицы: биточки, котлеты, котлеты пожарские.</p> <p>4.Требование к качеству. Сроки хранения</p>	6	ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24
Тема 4.4 Приготовление полуфабрикатов из мяса кролика	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1.Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: дичь, кролик по столичному, котлеты фаршированные грибами.</p> <p>2.Требование к качеству. Сроки хранения</p>	6	ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта			
Производственная практика		72	
Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос 			ОК1-ОК11 ПК 1.1-ПК 1.4. ЛР 24
Квалификационный экзамен		14	
Всего		310	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова. Кулинария. Москва. Издательский центр «Академия» 2019. 400 с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Авт.-сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: Арий, 2020. – 680 с.:

Дополнительные источники:

1. ФЗ РФ 20 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/утв.02.-1.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21. 06. 2002 №389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: Хлебпродинформ, 2013.
4. СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов.
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
6. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».
7. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [http://www/100 menu. ru/ pages/ pages.index/ furcheiy 2. htm](http://www/100menu.ru/pages/pages.index/furcheiy2.htm)

2.Главный портал индустрии гостеприимство и питание

8. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание
9. Отечественные журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике - оценка выполнения «профессиональных диктантов» - соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполнение процессов обработки и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) - оценка выполнения «профессиональных диктантов»

	<p>подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Промежуточная аттестация</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК 01.01.</p> <p>Экзамен по МДК 01.02</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p>
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь действующим нормам;</p> <p>выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по</p>	

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный</p>
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять</p>	<p>– грамотность устной и письменной речи,</p>	

устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
---	--	--

