ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ Р.П.ЧИШМЫ

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.
Председатель ПЦК
_____Галиуллина Е.А.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом ГАПОУ БАК
_____ Гайнутдинова Г.Ф
«30» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК 01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2021-2025 учебные года

Профиль: социально-экономический

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Центр питания»
_____Ахмадуллина Э.Р.
МП

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898).

Организация - разработчик: филиал ГАПОУ БАК р.п. Чишмы.

Разработчики:

Ишбульдина Назия Анасовна- методист;

Галиуллина Елена Анатольевна- преподаватель, мастер производственного обучения;

Ситдикова Татьяна Николаевна - преподаватель, мастер производственного обучения.

Рассмотрено и рекомендовано
на заседании педагогического совета
от «31» августа 2021 года №____

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N1569 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанная ФУМО в системе СПО по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 441 “О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464” (документ не вступил в силу)
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерство просвещения Российской Федерации N 885/390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и входит в профессиональный цикл.

При разработке данной программы соблюдены особенности работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью. Реализация данной программы возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере приготовления и обслуживания на предприятиях общественного питания
ЛР 14	Выполняющий трудовые функции в соответствии с получаемой профессией
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 16	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной иобщественной деятельности
ЛР 17	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского, кондитерского дела

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка 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.
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 416 часов:

в том числе в форме практической подготовки 312 часов.

Из них на освоение : МДК 01.01- 52 часов;

МДК 01.02- 92 часа ;

20 часов на самостоятельную работу.

на практику в форме практической подготовки:

учебную 108 часов и производственную 144 часа

Промежуточная аттестация в форме экзамена

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы ,час.	*В т.ч. форме практической подготовки*	Объем образовательной программы, час.					
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа[5]
				Обучение по МДК, час.			Практики		
				всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
					лабораторных и практических занятий, часов	Курсовой проект (работа)*,часов			
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	**Раздел модуля 1.** Организация процессов обработкисырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**62**	*20*	**52**	20	-	-	-	10
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	**Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	**102**	*40*	**92**	40		-	-	10
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика в форме практической подготовки	**252**	*252*				**108**	**144**	
	Всего:	**416**	*312*	**144**	60	**-**	**108**	**144**	20

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

[5] Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных темати-ческим планом и содержанием междисциплинарного курса.

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1		**2**	**3**
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			**52**
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			**52**
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья,приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них		**Содержание**	**6+4=10 ч**
	1	**Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.** Последовательность, характеристика этапов.	1
	2	**Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья**. Приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013.	1
	3	**Общая характеристика технологических процессов предприятий различного типа**	1
	4	**Правила составления заявки на сырье.**	1
	5	**Способы подготовки к реализации полуфабрикатов**: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1
	6	**Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос**	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	***4ч***
	7-8	**Практическое занятие 1.** Составление заявки на сырье	2
	9-10	**Практическое занятие 2. Проверка органолептическим способом качества овощей,** безопасность сырья и продуктов, сопоставить данные о времени изготовления и сроках хранения скоропортящихся продуктов.	2

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**Содержание**		**12+6=18ч**
	11	**Организация работ в овощном цехе** (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	1
	12	**Технологический цикл,последовательность.** Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1
	13	**Характеристика этапов обработки картофеля и корнеплодов**	1
	14	**Организация хранения обработанных овощей и грибов** в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1
	15	**Способы обработки сырья и продуктов** (механический).Организация рабочего места повара при обработке и доочистки овощей вручную. Инструменты для ручного нарезания овощей и грибов	1
	16	**Характеристика способов очистки овощей:** термический, химический.	1
	17	**Виды технологического оборудования и производственного инвентаря** (ножи, инструменты для фигурной нарезки) используемые для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	1
	18	**Требования к инвентарю и инструментам, кухонной посуде и таре.**	1
	19	**Способы утилизации отходов**	1
	20	**Организация работы и правила эксплуатации оборудования овощного цеха** картофелеочистительной машины МОК- 125, овощерезательной машины МРО 50-200, протирочной машины	1
	21	**Органолептическая оценка качества сырья** . Метод определения показателей качества с помощью органов чувств - зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса	1
	22	**Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест овощного цеха**, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	***6ч***
	23-24	**Практическое занятие 3.** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	25-28	**Практическое занятие 4.** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	**Содержание**		**6+4=10ч**
	29	**Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы**, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	**1**
	30	**Виды, назначение, технологического оборудования, инвентаря, инструментов,** используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	31	**Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления п\ф из рыбы.** Правила безопасной организации работ	1
	32	**Организация хранения обработанной рыбы,** нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	33	**Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест**, оборудования, инвентаря	1
	34	**Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования**: рыбоочиститель РО-1, мясорубка МИМ-105	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	***4ч***
	35-36	**Практическое занятие 5.** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	37-38	**Практическое занятие 6.** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них		**Содержание**	**7+6=13ч**
	39	**Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов**, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Правила безопасной организации работ	1
	40	**Требования к помещению мясного цеха** Требования к организации рабочих мест.	1
	41	**Виды, назначение, технологического оборудования**, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	1
	42	**Организация труда в мясном цехе.**	1
	43	**Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования:** Котлетоформовочная машина. Устройство, принцип работы, правила безопасного использования. Фаршемешалка. Рыхлитель мяса (тендерайзер). Устройство, принцип работы, правила безопасного использования	1
	44	**Организация хранения обработанных мясных продуктов**, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1

	45	**Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест**, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	***6ч***
	46-47	**Практическое занятие 7.** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	48-49	**Практическое занятие 8** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
	50-51	**Практическое занятие 9.** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2
	52	**Дифференцированный зачет**	**1**
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: 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 различных видов технологического 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. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			*10*
Раздел модуля 2. **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**			**92**
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			**92**
Тема 2.1		**Содержание**	**10+8=18ч**
Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1	**Традиционные виды овощей** (корнеплоды, клубнеплоды, плодовые, луковые и нарезки традиционных и капустные) Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, экзотических овощей и требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей(корнеплоды, клубнеплоды, плодовые, луковые и	1

		капустные. Органолептическая оценка качества и безопасности	
	2	**Салатно-шпинатные, пряно-вкусовые, десертные овощи, грибы**. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение салатно-шпинатных, пряно-вкусовых десертных овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1
	3	**Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов**: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1
	4	**Техника первичной кулинарной обработки и нарезки корнеплодов** (простая, сложная). кулинарное использование Способы минимизации отходов при обработке и нарезке корнеплодов	1
	5	**Техника первичной кулинарной обработки и нарезки капустных и луковых овощей.** Кулинарное использование. Требование к качеству. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке капустных и луковых овощей.	1
	6	**Подготовка к фаршированию плодовых овощей** Механическая кулинарная обработка, нарезание .	1
	7	**Механическая кулинарная обработка десертных овощей:** спаржа, ревень, сельдерей, фенхель. Классификация, товароведная характеристика. Требования к качеству, упаковка, сроки и условия хранения.	1
	8	**Кулинарная обработка консервированных овощей**. Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей: сушеных, соленых, маринованных, мороженных .	1
	9	**Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок,** применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов: виды, характеристика, требования к качеству, применение.	1
	10	**Значение грибов в питании, ассортимент, различные виды грибов.** Механическая кулинарная обработка грибов: свежих трубчатых, пластинчатых, сумчатых, сушеных, соленых, маринованных и консервированных. Нарезка и подготовка грибов к фаршированию	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	***8ч***
	11-12	**Практическое занятие №** 1. Расчет % отходов различных овощей после обработки	2
	13-14	**Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов.** Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2

	15-18	**Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.** Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцови шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**		**6 ч**
	19	**Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья**. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	**1**
	20	**Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке:** размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	**1**
	21	**Методы разделки рыбы с костным скелетом** . Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1
	22	**Технология обработки осетровой рыбы, особенности приготовления, органолептическая оценка качества .** Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1
	23	**Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы** (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бельдюга, судак, линь, камбала, навага, пикша, щука, сельдь, салака, хамса, морской язык)	1
	24	**Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.** Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	1
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**Содержание**		**7+16=23ч**
	25	**Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.**	1
	26	**Приготовление полуфабрикатов из рыбы:** тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1
	27	**Технологический процесс фарширования рыбы** (щука фаршированная целиком, карп фаршированный гречневой кашей, судак фаршированный, рулет из морского языка, котлеты оригинальные, зразы донские, фаршированный рулетики, подушечки)	1
	28	**Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность пряностей**, приправ, пищевых добавок, панировок. Способы панирования, виды панировок. Правила охлаждения, замораживания и хранения панированных и непанированных полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству.	1

	29	**Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.**	1
	30	**Нерыбные пищевые морепродукты.** Организация технологического процесса кулинарной механической обработки нерыбных продуктов моря: крабы, креветки, омары, лангусты, раки, устрицы, мидии, гребешок, кальмары, трепанги, морской еж, морские водоросли.	1
	31	**История рыбной кухни:** Древней Греции, Древнего Рима, Древней Руси	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	**16ч**
	32-33	**Практическое занятие № 2. Составление технологической карты приготовления котлетной массы и рыбных полуфабрикатов**	2
	34-35	**Практическое занятие № 3. Расчет массы отходов при обработки чешуйчатой рыбы.** Расчет выхода полуфабрикатов изготавливаемых из заданного количества сырья (решение задач)	2
	36-39	**Лабораторная работа 3. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.** Обработка рыбы с костным скелетом	4
	40-43	**Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы**	4
	44-47	**Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья**	4
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов		**Содержание**	**9ч**
	48	**Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.**	1
	49	**Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.**	1
	50	**Механическая кулинарная обработка мяса:** Последовательность выполнения и характеристика технологических операций оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначениечастей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1
	51	**Технологический процесс разруба и обвалки говяжьей туши (передней четвертины)** кулинарное использование частей) Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей	1
	52	**Технологический процесс разруба и обвалки говяжьей туши (задней четвертины)** кулинарное использование частей) Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей	1

	53	**Технологический разруб и обвалка бараньей и телячьей туши**, Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей	1
	54	**Технологический процесс разруба и обвалка свиной туши,** Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей	1
	55	**Технологический процесс обвалки ягнятины, молочных поросят, свиных голов.** Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей	1
	56	**Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.** Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса,мясных продуктов	**Содержание**		**11+8=19ч**
	57	**Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.** Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	1
	58	**Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины: для жарки, варки, тушения** (ростбиф, мясо шпигованное, мясной рулет) Технологический процесс приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	59	**Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для жарки и тушения.** Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества полуфабрикатов	1
	60	**Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки и тушения.** Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества полуфабрикатов	1
	61	**Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины для жарки, тушения** (баранина, свинина жареная, баранина жареная (жиго), буженина, карбонат). Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества полуфабрикатов	1
	62	**Технология приготовления молочного поросенка фаршированного.** Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1
	63	**Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов фаршированных (рулет из лопатки и окорока, рулет из свиной головы, грудинка фаршированная, седло ягненка).** Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1
	64	**Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов национальных кухонь:** рулет карпаччо с моцареллой, говяжий край фаршированный яйцом, рулет башкирский, конина шпигованная чесноком). Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1

	65	**Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины и свинины** (котлеты натуральные, котлеты отбивные, эскалоп, свинина духовая, шницель натуральный). Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1
	66	**Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины.** Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1
	6 7	**Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без**, полуфабрикатов из них: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленный, люля-кебаб, купаты, фрикадельки, котлеты по-хлыновски, котлеты по-башкирски. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	***8ч***
	68-69	**Практическое занятие № 4 Составление технологической схемы производства мясных полуфабрикатов**	2
	70-71	**Лабораторная работа 6.** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
	72-75	**Лабораторная работа 7.** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4
Тема 2.6 Обработка домашнейптицы, дичи, кролика		**Содержание**	**3ч**
	76	**Основные характеристики, пищевая ценность домашней птицы, пернатой дичи, кролика.** Оценка качества и безопасности, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	77	**Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.** Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1
	78	**Обработка субпродуктов и пищевых отходов домашней птицы**: голова, гребешки, шейки, ножки, крылышки, желудок, печень, сердце. Утиная и гусиная печень фуа-гра. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1
Тема 2.7 Приготовление полу-фабрикатов из домашнейптицы, дичи, кролика	**Содержание**		**5+8=13ч**
	79	**Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика**	1
	80	**Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы**: котлеты натуральные, панированные, шницель столичный, котлеты по-киевски. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая	1
	81	**Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции:** курица галантин, рулет из мякоти птицы, у куриный рулет с фисташками. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1

	82	**Приготовление полуфабрикатов и домашней птицы фаршированных:** курица фаршированная целиком, утка фаршированная капустой. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1
	83	**Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы национальных кухонь:** Тултырылган- тауык, курица по-башкирски, цыплята-табака. Требования к качеству, особенности приготовления условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества	1
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	***8ч***
	84-87	**Лабораторная работа 8.** Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов.	4
	88-91	**Лабораторная работа 9.** Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4
	92	**Дифференцированный зачет**	**1**
Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2 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 традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического 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. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			10

Учебная практика ПМ 01 **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 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. 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. 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). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. 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.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлаж-	**108**

денном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Производственная практика ПМ 01 **Виды работ:** 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 перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение 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. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	**144**
Всего	**396**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологиикулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п.6.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.

а. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стан- дартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартин- форм, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартин- форм, 2014. – III, 11 с.

7. 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.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродин- форм, 1996. – 615 с.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпро- динформ, 1997.- 560 с.

13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защи- ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014 – 400 с..

15. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпични- ков. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. обра- зования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное посо- бие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для уча- щихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. –М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образова- ния / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышлен- ности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов иОтельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

24. 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.

25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.-

282с.

26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-еизд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

27. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

28. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8.

29. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

30. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

31. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

32. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

Для преподавателя

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)

3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,

4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

5. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 N 914н

6. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

7. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

8. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

9. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

10. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
11. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
12. Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 441 “О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464” (документ не вступил в силу)
13. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерство просвещения Российской Федерации N 885/390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся»

Электронные издания:

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. 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.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдени- ем санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактиче- ских) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополне- ния № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. 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
6. 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
7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147257 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147349 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148029 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности.

Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146925 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

20. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147322 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

21. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155681 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

22. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146792 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

23. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148957 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

24. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

25. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

27. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

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

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

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

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

32. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
33. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
34. http:/ /www.pitportal.ru/

b. 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.: Акаде- мия, 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабри- катов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места по- вара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной ма- шине), организации хранения кухонной посуды и производст- венного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная ат-тестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;

	инструментов, весоизмерительных приборов требованиям ин- струкций и регламентов по технике безопасности, охране тру- да, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правканожей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырьепродуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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 разнооб- разного 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.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ин- гредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда,	

	• чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной ипроизводственной практике; - заданий для самостоятельной работы

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	**Промежуточная ат тестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочемместе	

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенныхвысказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые илиинтересующие профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. **(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)**	применение знаний и умений по финансовой грамотности в профессиональной деятельности	Интерпритация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 89	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля