

	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Отделение общественного питания

Рассмотрено
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
от 31 августа 2020 г.

Утверждено
Директор
Лаптева Е.Г.
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

Астрахань, 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565 с учетом примерной основной образовательной программы по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональной образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Разработчик:

Латышева Елена Сергеевна – преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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.
----------------	---

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	<p>в:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты.</p>
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 386

в том числе в форме практической подготовки: 80 часов

Из них на освоение МДК: 170 часов

в том числе самостоятельная работа: 8 часов

практики, в том числе учебная: 72 часа

производственная: 144 часа

Промежуточная аттестация – комплексный экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹	Самостоятельная работа ²	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1-1.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 10.	Раздел Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	65³	32	65	32	X	3	2	X	X
ПК 1.3-1.4. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 10.	Раздел Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	105	48	105	48	X	5	2	X	X

¹ Данная колонка указывается только для специальностей СПО.

² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

³ Количество часов в данной колонке равно сумме значений K5+ K10+K11

	Учебная практика, часов	72	72						72	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	-	X							
	Всего:	386	296	170	80	X	X	-	72	144

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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		65
Раздел 1. «Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них» номер и наименование раздела		10
Тема 1.1. «Общие понятия о производстве полуфабрикатов»	Содержание учебного материала	2
	1 Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента	
	Практические занятия и лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2

«Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов»	1 Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования (ГОСТ 30390 – 2013)	
Тема 1.3. «Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов»	Содержание учебного материала	<i>Не предусмотрены</i>
	1. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. Физико-химические процессы, формирующие качества и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	2
	Практические занятия:	4
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, требований охраны труда, пожарной безопасности	2
	2. Изучение требований СанПиН и принципов ХАССП к обработке сырья, процессу производства. Хранения и реализации полуфабрикатов	2
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Раздел 2 «Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов»		10
Тема 2.1. «Организация работы овощного цеха»	Содержание учебного материала 1. Организация работы овощного цеха. Организация рабочего места повара овощного цеха. Техническое оснащение овощного цеха. Оборудование. инвентарь, инструменты и посуда. Подготовка рабочего места, подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды	2

	Практические занятия и лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 2.2. «Оборудование овощного цеха»	Содержание учебного материала	2
	1. Оборудование, инвентарь, инструменты и посуда. Подготовка рабочего места, подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для обработки овощей	
	Практические занятия и лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 2.3 «Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов»	Содержание учебного материала	2
	1. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов. Методы оценки качества. Требования к качеству сырья	
	Практические занятия и лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 2.4 «Организация работы рыбного цеха»	Содержание учебного материала	2
	1. Организация работы рыбного цеха. Организация рабочего места повара рыбного цеха. Техническое оснащение рыбного цеха	
	Практические занятия и лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 2.5 «Оборудование рыбного цеха»	Содержание учебного материала	2
	1. Подготовка рабочего места, подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для обработки рыбы	
	Практические занятия и лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Раздел 3 «Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов»		34
Тема 3.1. «Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы»	Содержание учебного материала	2
	1. Товароведная характеристика рыбы и морепродуктов. Методы оценки качества. Требования к качеству сырья	

	Практические занятия и лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 3.2 «Организация работы мясного цеха»	Содержание учебного материала	2
	1. Организация работы мясного цеха. Организация рабочего места повара мясного цеха. Техническое оснащение мясного цеха	
	Практические занятия и лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 3.3 «Оборудование мясного цеха»	Содержание учебного материала	2
	1. Оборудование, инвентарь, инструменты и посуда. Подготовка рабочего места, подбор оборудования, инвентаря. Инструментов, посуды. Назначение, устройство. Принцип действия и правила эксплуатации оборудования для обработки мяса	
	Практические занятия и лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 3.4 «Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса»	Содержание учебного материала	2
	1. Товароведная характеристика мяса. Методы оценки качества. Требования к качеству сырья	
	Практические занятия и лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 3.5 «Расчет расхода сырья»	Содержание учебного материала	2
	1. Сборник рецептур. Правила работы со сборником. Расчет количества сырья, отходов, потерь и выхода готовой продукции при обработке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы.	
	Практические занятия:	24
	1. Изучение оборудования для обработки овощей	2
	2. Изучение оборудования для обработки рыбы	2
	3. Изучение оборудования для обработки мяса	2
	4. Учет сырья на производстве	2

	5. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов	2
	6. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для приготовления полуфабрикатов из рыбы	2
	7. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для приготовления полуфабрикатов из мяса	2
	8. Эксплуатация оборудования для обработки овощей	2
	9. Эксплуатация оборудования для обработки рыбы	2
	10. Эксплуатация упаковочного оборудования	1
	11. Эксплуатация весоизмерительного оборудования	1
	12. Эксплуатация оборудования для мяса	2
	13. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и морепродуктов	2
	Лабораторные работы	<i>Не предусмотрены</i>
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1		
1 Характеристика используемого сырья и оборудования при приготовлении полуфабрикатов, в соответствии с темой Габриона		3
Консультация		2
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		2
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		105
Раздел 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		105
Тема 1.1. «Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов»	Содержание учебного материала:	8
	1.Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. Ассортимент, основные характеристики традиционных, экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к	2

качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	
<p>2. Процесс обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из него.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки традиционных овощей, артишоков, спаржи, ревеня, фенхеля, побегов бамбука, корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.</p>	2
<p>3. Формы нарезки овощей и грибов, их кулинарное использование.</p> <p>Простые и сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.</p>	2
<p>4. Требования к качеству. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска полуфабрикатов из овощей и грибов на вынос, транспортирования.</p> <p>Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.</p>	2
Лабораторные работы:	<i>Не предусмотрены</i>
Практические занятия:	8
1. Организация и подготовка рабочих мест овощного цеха.	2
2. Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей и грибов.	2
2. Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом	4

	взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.	
Тема 2.2. «Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья»	Содержание учебного материала	18
	1. Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы. Товароведная характеристика рыбы. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.	2
	2. Характеристика механической кулинарной обработки рыбы. Механическая обработка сырья: размораживание, мойка, разделка. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов, основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.	2
	3. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой, осетровой и соленой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде. Обработка рыбы на порционные куски (кругляши), на филе (пластование). Виды филе. Особенности разделки бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработка осетровой рыбы. Особенности обработки соленой рыбы. Вымачивание соленой рыбы.	2
	4. Характеристика сырья для приготовления полуфабрикатов из нерыбного сырья. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2
	5. Характеристика механической кулинарной обработки нерыбного сырья. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и	2

	<p>ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: омаров, langoustes, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных</p>	
	<p>6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного</p>	2
	<p>7. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы</p>	2
	<p>8. Требования к качеству. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска полуфабрикатов из рыбы на вынос, транспортирования. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки</p>	2
	<p>9. Требования к качеству. Подготовка к хранению полуфабрикатов из нерыбного сырья.</p>	2

	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
	Лабораторные работы:	<i>Не предусмотрены</i>
	Практические занятия:	22
	1. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья.	2
	2. Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов	4
	3. Обработка рыбы.	4
	4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	4
	5. Обработка нерыбного водного сырья	4
	6. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	4
	Контрольные работы:	<i>не предусмотрены</i>
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	22
«Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы»	1. Общие требования к мясу. Характеристика механической кулинарной обработки мяса. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса по термическому состоянию и упитанности. Требования к качеству мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Правила и режимы размораживания	2
	2. Характеристика мяса диких животных. 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
	3. Обработка мяса диких животных Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки	2
	4. Приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких	2

	животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования	
	<p>5. Обработка тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.</p> <p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов</p>	2
	<p>6. Приготовление полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка</p>	2
	<p>7. Классификация, основные характеристики пернато дичи.</p> <p>Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы</p>	2
	<p>8. Подготовки пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	2

9. Классификация, основные характеристики кролика. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани. Условия и сроки хранения. Методы обработки и подготовки кролика для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из кролика Методы приготовления полуфабрикатов. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
10. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	2
11. Упаковка и хранение полуфабрикатов из мяса. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2
Лабораторные работы:	<i>Не предусмотрены</i>
Практические занятия:	18
1. Разработка ассортимента полуфабрикатов мяса, домашней птицы, пернатой дичи и кролика.	4
2. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса.	4
4. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	4
6. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы	4
8. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	2
Консультация	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении Темы 2.2. 1. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. (Составление схем)	5

<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении Темы 2.3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. 2. Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса. 3. Актуальные направления в приготовлении домашней птицы, пернатой дичи и кролика для сложной кулинарной продукции. 4. Кулинарное назначение полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи и кролика для сложной кулинарной продукции. 	
<p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>	<p>2</p>
<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 	<p>72</p>

<ol style="list-style-type: none"> 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 17. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 	
<p>Производственная практика итоговая по модулю (концентрированная) практика</p> <p>Виды работ</p> <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 накладные 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, 	<p>144</p>

<p>кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>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</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>	
<p>Всего</p>	<p>386</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Кабинеты: «Технического оснащения организаций питания», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с примерной рабочей программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатория «Химии продукции пищевого производства», оснащенная в соответствии с примерной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерские: «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков», оснащенные в соответствии с примерной рабочей программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

а) Нормативно-правовые акты

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

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

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

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

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

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

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. 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.
13. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
14. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
15. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 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. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
19. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
20. Радченко С. Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
23. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

3.2.2. Основные 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]. <http://base.garant.ru>

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. 1324-03 Гигиенические 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 соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

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

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

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

10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

14. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ⁴	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>Выполнение работ по подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие подготовки и уборки рабочего места; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП; - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, инвентарем, весоизмерительными приборами, посудой, сырьем, материалами в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; - соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием; - обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контролем их хранения и расходом с учетом ресурсосбережения; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

⁴ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	<p>- расчёт нужного количества ингредиентов, взвешивание необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемость, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>-правильность маркировки продукции.</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи</p>	<p>Выполнение работ по обработке, подготовке экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для</p>	
<p>ПК.1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональная демонстрация навыков обработки различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи; - адекватный выбор, правильное применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов; - правильное применение оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; - правильность маркировки оставшихся сырья и полуфабрикатов; - соблюдение условий упаковки, хранения полуфабрикатов с учётом требований к безопасности; - соблюдение условий охлаждения и замораживания, размораживания отдельных полуфабрикатов; - обеспечение контроля качества и безопасности полуфабрикатов; 	

	- соблюдения контроля хранения и расхода продуктов.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Выполнение работ по разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие разработки и адаптации рецептуры полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - соответствие и правильность составления меню; - соответствие, правильность и точность разработки рецептур; - соответствие, правильность и точность составления заявок на продукты. 	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

	<p>результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</p> <p>- владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p>	<p>- практических заданий на зачете по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p> <p>- адекватность оформления результатов поиска и применения современного программного обеспечения, различных цифровых средств и информационных технологий для решения профессиональных задач.</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по специальности;</p> <p>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</p> <p>- эффективность определения и выстраивания траектории профессионального развития и самообразования.</p>	

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация работы коллектива и команды; - эффективность взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности; - эффективность организации профессиональной деятельности с учётом знаний об изменении климатических условий региона. 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	