
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение № 20
к ОП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024 г.), ПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре ПОП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № II-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: А.А. Рязанова, преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026г.
Председатель ПЦК
_____ К.С. Кондрашова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Директор производства
(должность)
ООО «Фабрика кухни»
(организация/предприятие)
И.И. Кондратьев
(подпись)
28 мая 2026 г.
Для документов
ОГРН 1147232029460
ИНН 7204207599
РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является обязательной и вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. 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

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; - <i>оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты;</i> - <i>оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i> - <i>улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления;</i> - <i>принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i> - <i>оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.</i>
знания	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - <i>специальные приспособления, использовать их согласно инструкции</i>

1.2.3. Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины, в соответствии с программой воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Обозначения	Целевые ориентиры
ЦО 19	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
ЦО 24	Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ЦО 27	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности

	разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности
ЦО 28	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности
ЦО 29	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества
ЦО 30	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества
ЦО 31	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе
ЦО 34	Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
ЦО 35	Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
ЦО 37	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности
ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ЦО 41	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности
ЦО 50	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта
ЦО 52	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе
ЦО 53	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЦО 54	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЦО 55	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона
ЦО 56	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к

	профессиональному развитию по выбранной профессии
ЦО 57	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
ЦО 58	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 308 часов

Из них на освоение МДК– 146 часа

Самостоятельные работы – 10 часов

на практики: учебную– 72 часа

производственную– 72 часа

экзамен по модулю – 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы час.	Объем программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			Всего, часов	Лабораторные практические занятия, часов	курсовых работ (проектов), часов	учебная, часов	производственная, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 09 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34-41,ЦО 50,ЦО 52-58	МДК.01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	38	32	18				6	-
ПК 1.1.-1.4 ОК 01 – 07, ОК 09 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34-41,ЦО 50,ЦО 52-58	МДК.01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	108	92	64				6	10
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 09 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34-41,ЦО 50,ЦО 52-58	Учебная практика, часов	72				72			-
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 09 ЦО 19, ЦО 24, ЦО 27-31,ЦО 34-41,ЦО 50,ЦО 52-58	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72					72		-
	Экзамен по модулю	18						18	
	Всего:	308	124	82		72	72	30	10

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
1 семестр		
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		38
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала	2
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	
	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).	
	Правила составления заявки на сырье.	
	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования	
	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	
Тема 1.2. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов	Содержание учебного материала	2
	1 Организация подготовки технологического процесса для обработки овощей	
	2 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей	
	Тематика практических занятий	
	1 Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки овощей	2
Тема 1.3. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала	2
	1 Организация подготовки технологического процесса для обработки рыбы, нерыбных продуктов моря	
	2 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки рыбы, нерыбных продуктов моря	
	Тематика практических занятий	
	1 Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Тема 1.4. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		2
	1	Организация подготовки технологического процесса для мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки мяса, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Тематика практических занятий		
	1	Практическое занятие № 3. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса	
Тема 1.5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание учебного материала		2
	1	Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	
	2	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию	
	Тематика практических занятий		2
	1	Практическое занятие № 4. Организация рабочих мест мясного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой	
Тема 1.6. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	Содержание учебного материала		2
	1	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству	
	2	Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	2
	Тематика практических занятий		
	1	Практическое занятие № 5. Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	
	2	Практическое занятие № 6. Органолептический анализ: методы определения качества поступившего сырья	2
	Содержание учебного материала		2
1	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	2	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации	
	3	Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания	
	Тематика практических занятий		
	1	Практическое занятие № 7. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)	2
	2	Практическое занятие № 8. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	2
	3	Практическое занятие № 9. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	2
Промежуточная аттестация			6
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			108
Тема 2.1. Основные характеристики и пищевая ценность овощей, грибов	Содержание учебного материала		2
	1	Ассортимент, товароведная характеристика овощей и грибов	
	2	Пищевая ценность овощей и грибов	
	3	Признаки доброкачественности овощей и грибов	
	4	Условия и сроки хранения овощей и грибов	
	5	Требования к безопасности хранения овощей и грибов	
	6	Методы определения качества поступивших овощей и грибов	
	7	Органолептическая оценка качества овощей и грибов	
Тема 2.2. Обработка, подготовка овощей	Содержание учебного материала		2
	1	Степень зрелости видов овощей для выбора последующей обработки	
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки овощей. Нарезка и формовка овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления	
	3	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию	
	4	Предохранение очищенных овощей от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке овощей	
	5	Методы определения норм выхода овощей после обработки для последующего использования	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
	6	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных овощей	
	7	Методы обеспечения сохранности обработанных овощей	
	Самостоятельная работа		
	1	№ 1 Разработка компьютерной презентации на тему: «Сложная форма нарезки овощей с применением «карвинга»	2
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из овощей	Содержание учебного материала		2
	1	Ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных блюд	
	2	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей	
	3	Формы нарезки овощей, их назначение	
	4	Сложная форма нарезки овощей с применением карвинга	
	5	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, для варки, жарки, припускания, запекания	
	6	Подготовка овощей для фарширования	
	7	Технологический процесс фарширования овощей	
	6	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей	
	7	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей	
	Тематика лабораторных работ		
	1.	Лабораторная работа № 1 Простая и сложная форма нарезки овощей с применением карвинга	6
2.	Лабораторная работа № 2 Приготовление полуфабрикатов из овощей для блюд разнообразного ассортимента	6	
Тема 2.4. Обработка, подготовка грибов	Содержание учебного материала		2
	1	Ассортимент, основные характеристики грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения	
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки грибов. Нарезка и формовка грибов в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Предохранение очищенных грибов от потемнения	
	3	Способы минимизации отходов при подготовке грибов. Методы определения норм выхода грибов после обработки для последующего использования	
	4	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных грибов	
	Самостоятельная работа		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
	1	№ 2 Подготовка реферата на тему: «Ассортимент полуфабрикатов из грибов для блюд»	2
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из грибов	Содержание учебного материала		2
	1	Ассортимент полуфабрикатов из грибов для сложных блюд	
	2	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из грибов	
	3	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из грибов, для варки, жарки, припускания, запекания	
	4	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из грибов	
	5	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из грибов	
	Тематика лабораторных работ		
	1	Лабораторная работа № 3 Приготовление полуфабрикатов из грибов для блюд разнообразного ассортимента	6
Тема 2.6. Основные характеристики и пищевая ценность рыб, нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		2
	1	Морфологический и химический состав рыбы, нерыбных продуктов моря	
	2	Пищевая ценность рыбы, нерыбных продуктов моря	
	3	Строение тканей рыбы, их влияние на пищевую ценность рыбы	
	4	Классификационные группы и их характеристика	
	5	Признаки доброкачественности рыбы, нерыбных продуктов моря	
Тема 2.7. Методы обработки и подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря для приготовления разнообразных блюд	Содержание учебного материала		2
	1	Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	
	2	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	
	3	Рекомендации по применению способов оттаивания. Технологический процесс оттаивания. Преимущества и недостатки способов оттаивания	
	4	Рекомендации по применению вымачивания соленой рыбы. Обработка рыбы перед вымачиванием	
	5	Способы вымачивания соленой рыбы	
	6	Технологический процесс обработки чешуйчатой рыбы	
	7	Технологический процесс обработки бесчешуйчатой рыбы	
	8	Технологический процесс обработки осетровой рыбы	
	9	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
	10	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц	
	11	Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря	
	12	Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	
	13	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных	
	14	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья	
	Самостоятельная работа		
	1	№ 3 Подготовка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для блюд разнообразного ассортимента»	2
Тема 2.8 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для разнообразных блюд	Содержание учебного материала		2
	1	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для разнообразных блюд	
	2	Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью	
	3	Ассортимент полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	
	4	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря	
	5	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	
	6	Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы целиком, батонами, порционными кусками	
	7	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	
	8	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	
	9	Виды панировки, способы панирования	
	10	Технология приготовления маринадов, способы маринования	
	11	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря	
	12	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря	
	Тематика практических занятий		
	1	№ 1 Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для блюд	2
	Тематика лабораторных работ		
	1	Лабораторная работа № 4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для блюд разнообразного ассортимента	6
	2	Лабораторная работа № 5 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
Тема 2.9 Основные характеристики и	Содержание учебного материала		2
	1	Морфологический и химический состав мяса, птицы, дичи	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
пищевая ценность мясного сырья	2	Пищевая ценность мяса, птицы, дичи,	
	3	Строение тканей мяса, птицы, дичи, их влияние на пищевую ценность и кулинарное использование	
	4	Классификация мяса, птицы, дичи поступающее на ПОП	
	5	Признаки классификации	
	6	Классификационные группы и их характеристика	
	7	Признаки доброкачественности мяса, птицы, дичи	
	8	Методы определения качества поступившего сырья	
	9	Условия и сроки хранения мяса, птицы, дичи	
	10	Требования к безопасности хранения мяса, птицы, дичи	
	Самостоятельная работа		
	1	№ 4 Составление таблицы категории упитанности мяса говядины, свинины, баранины, козлятины, телятины, свинины, согласно нормативным документам ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя	2
Тема 2.10 Обработка, подготовка мяса	Содержание учебного материала		2
	1	Методы обработки и подготовки мяса свинины, говядины, баранины	
	2	Методы обработки и подготовки мяса диких животных	
	3	Последовательность технологических операций обработки и подготовки мяса	
	4	Разделка говяжьих, свиных, бараньих туш, мяса диких животных	
	5	Способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд	
	Самостоятельная работа		2
	1	№ 5 Разработка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины»	
Тема 2.11 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса	Содержание учебного материала		2
	1	Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	
	2	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса	
	3	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для варки, жарки, припускания	
	4	Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикаты из них	
	5	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса	
	6	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса	
	Тематика практических занятий		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
	1	№ 2 Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из мяса для блюд разнообразного ассортимента	2
	Тематика лабораторных работ		
	1	Лабораторная работа № 6 Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд разнообразного ассортимента	6
	2	Лабораторная работа № 7 Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы мяса	6
Тема 2.12 Обработка, подготовки домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд	Содержание учебного материала		2
	1	Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи	
	2	Методы обработки и подготовки кролика	
	3	Последовательность технологических операций обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика	
	4	Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд	
	5	Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы, дичи, кролика для приготовления сложных блюд	
Тема 2.13 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		2
	1	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы целыми тушками	
	2	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи	
	3	Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из птицы, дичи, полуфабрикаты из них	
	4	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы, дичи	
	5	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи	
	6	Ассортимент начинок для фарширования мяса, птицы, дичи	
	7	Технология приготовления начинок для фарширования мяса, птицы, дичи	
	8	Варианты подбора пряностей и приправ	
	9	Технологический процесс фарширования мяса, птицы, дичи	
	Тематика практических занятий		
	1	№ 3 Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из кролика	2
	Тематика лабораторных работ		
	1	Лабораторная работа № 8 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для блюд разнообразного ассортимента	6
	2	Лабораторная работа № 9 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы, кролика	6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Тема 2.14 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	Содержание учебного материала		2
	1	Морфологический и химический состав субпродуктов	
	2	Пищевая ценность субпродуктов	
	3	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки субпродуктов	
	4	Методы обработки и подготовки субпродуктов	
	5	Последовательность технологических операций обработки и подготовки субпродуктов	
	6	Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов для сложных блюд	
	7	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов	
	8	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	
	9	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из субпродуктов	
	10	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов	
	Тематика лабораторных работ		4
	1	Лабораторная работа № 10 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для блюд разнообразного ассортимента	
Промежуточная аттестация			6
Учебная практика Виды работ 1. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов. 2. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. 3. Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них. 5. Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. 6. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. 7. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты. 8. 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. 9. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.			72

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	10. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 11. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 12. 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. 13. 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. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. 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. 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	
Производственная практика (по профилю специальности) 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 накладным соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Выбор способов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии заказа. 5. Выбор способов формовки, приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирование.		72

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	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. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	
Экзамен по модулю		18
Всего:		308

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Оборудование и инвентарь:

Весы настольные электронные
Пароконвектомат
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница
Электродрель (жарочная поверхность)
Плита wok
Гриль саламандра
Электроблинница
Электромармиты
Кофемашина с капучинатором
Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
Ховали (оборудование для варки кофе на песке)
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Охлаждаемый прилавок-витрина
Фризер
Стол холодильный с охлаждаемой горкой
Гранитор
Тестораскаточная машина
Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Машина для вакуумной упаковки
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
Процессор кухонный
Овощерезка
Миксер для коктейлей
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Кофемолка
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Стол с охлаждаемой поверхностью
Стол с гранитной поверхностью
Стол с деревянной поверхностью
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Барная станция для порционирования соусов
Набор инструментов для карвинга
Овоскоп
Нитраттестер
Машина посудомоечная

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Законодательные и нормативные документы:

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2020 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2020. – 192 с.
2. ГОСТ 31985-2019 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2019 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2019 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2019. - III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2019 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2019. - III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2019 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2019. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2019 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2019. - III, 16 с.
7. ГОСТ 31988-2019 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2019. – III, 10 с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К.: Арий, 2020. -680с.: ил.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2020. - 680 с.

3.2.2. Основные источники:

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: www.academia-moscow.ru
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - 4-е изд. стер. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. - (ТОП-50). - URL: <http://www.academia-moscow.ru>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская – 2-е изд. перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 220 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru
2. Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 16-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2024. – 400 с. - URL: www.academia-moscow.ru
3. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: www.jur-jur.ru
4. Еда [Электронный ресурс] - URL: www.eda-server.ru

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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 полуфабрикатов); - 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 повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного 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, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты <i>-оптимизация рабочего процесса, с использованием специальных инструментов;</i> <i>-специальные приспособления, использовать их согласно инструкции</i>	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - практических работ № 1,2,3,4,7,8,9; - лабораторных работ № 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10; - выполнения заданий по учебной и производственной практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; - экзамена по модулю
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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 ингредиентов, 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - практических работ № 1,2,5,6; - лабораторных работ

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.	(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических 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 <i>-оценивание преимуществ и недостатков пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i> <i>-улучшение качества полуфабрикатов быстрого приготовления;</i> <i>-принятие во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i> <i>-оптимизация рабочего процесса посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления)</i>	№ 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10; - выполнения заданий по учебной и производственной практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; экзамена по модулю
ОК 01	- 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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - практических работ № 1,2,3,4,5,6,7,8,9; - лабораторных работ

	- 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	№ 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10; - выполнения заданий по учебной и производственной практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; экзамена по модулю
ОК 02	- 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;	
ОК 03	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06	- сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности - стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - знать алгоритм действия в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; - применение нормативной документации в профессиональной деятельности на государственном и иностранном языке;	
ЦО 19	Проявляет осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 24	Демонстрирует и развивает свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 27	Участвует в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности	Наблюдение и экспертная оценка целевых

		ориентиров
ЦО 28	Выражает осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 29	Понимает специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 30	Проявляет осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 31	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 34	Применяет знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 35	Имеет и развивает опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 36	Деятельно выражает познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 37	Обладает представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 38	Демонстрирует навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 39	Умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 40	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 41	Применяет навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 50	Соблюдает и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни, спорта	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

ЦО 52	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 53	Демонстрирует умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 54	Демонстрирует готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 55	Демонстрирует готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 56	Осознает необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 57	Демонстрирует готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 58	Мобильно реагирует на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров