

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 № 34
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



Тюмень 2026

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 № И-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)



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>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> - <i>оценивать преимущества и недостатки 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, и правила их применения 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 программ час.	Объем программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			Всего, часов	Лабораторных практических 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, 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
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 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	2
Тема 1.2. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов	Содержание учебного материала 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 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
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	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
Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса, домашней птицы, дичи, кролика	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	
	Тематика практических занятий		
	1	Практическое занятие № 3. Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса	2
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		
	1	Практическое занятие № 4. Организация рабочих мест мясного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой	2
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	
	Тематика практических занятий		
	1	Практическое занятие № 5. Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
	2	Практическое занятие № 6. Органолептический анализ: методы определения качества поступившего сырья	2
Тема 1.7. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	Содержание учебного материала		2
	1	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	
	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	

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
	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	
	6	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных овощей	
	7	Методы обеспечения сохранности обработанных овощей	

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
	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		
	1	№ 2 Подготовка реферата на тему: «Ассортимент полуфабрикатов из грибов для блюд»	2
Тема 2.5.	Содержание учебного материала		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
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из грибов	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	
	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	

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
	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 пищевая ценность мясного сырья	Содержание учебного материала		2
	1	Морфологический и химический состав мяса, птицы, дичи	
	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	

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
	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		
	1	№ 5 Разработка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины»	2
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		
	1	№ 2Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из мяса для блюд разнообразного ассортимента	2
	Тематика лабораторных работ		

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	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		2
	1	№ 3 Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из кролика	
	Тематика лабораторных работ		6
	1	Лабораторная работа № 8 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для блюд разнообразного ассортимента	
	2	Лабораторная работа № 9 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы, кролика	6
Тема 2.14 Технологический процесс	Содержание учебного материала		2
	1	Морфологический и химический состав субпродуктов	

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
приготовления полуфабрикатов из 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		
	1	Лабораторная работа № 10 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для блюд разнообразного ассортимента	4
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. 10. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			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
	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 рецептов 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 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 накладные 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. 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		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
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.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2019 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2019 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2019. - III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2019 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. - III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2019 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2019. – III, 10 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К.: Арий, 2020. -680с.: ил.
9. Сборник рецептур 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

4. 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	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 ПК 1.3 ПК 1.4	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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - практических работ

	действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (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) дегаустация 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>	№ 1,2,5,6; - 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
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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - практических работ

	- эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	№ 1,2,3,4,5,6,7,8,9; - лабораторных работ № 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10; - выполнения заданий по учебной и производственной практике.
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;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий дифференцированного зачета по МДК, учебной и производственной практике; экзамена по модулю
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	Участствует 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	Наблюдение и экспертная

	выбранной сфере профессиональной деятельности	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	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

	успешной профессиональной и общественной деятельности	
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