|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
| 1. Наименование документа **Рабочая программа ПМ.01**   Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (**п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | * 1. *Редакция № 1*   2. *Изменение № 0* | **Лист 1 из 64** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2022 г. № 1565 (регистрационный № 44828), примерной основной образовательной программы (ПООП)федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного Протоколом от 28.06.2021 № 01. Зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ:Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 (регистрационный № 38).

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕКОМЕНДОВАНА**  на заседании МК УГПС 43.00.00. Сервис и туризм  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А. Абрамова  **№ 1 от «26» 08. 2024г.** | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.Ю.Бесова |
| *(подпись, И.О.Ф.)*  *Протокол заседания МК*  *№ 1 от «26» августа 2024 г* | *(подпись, И.О.Ф.)*  *« 26 » августа 2024 г* |
| Автор-разработчик: Бесчетвертева Татьяна Юрьевна преподаватель высшей категории  Рецензенты: Операционный шеф ресторанов группы компаний Славяне  Д.П. Кашин | |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **7** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **22** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **25** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***ОК*** | ***Формулировка компетенции*** | ***Код*** | ***Знания, умения*** |
| **ОК 01** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** | |
| *Уо 01.01* | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; |
| *Уо 01.02* | Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; |
| *Уо 01.03* | Определять этапы решения задачи; |
| *Уо 01.04* | Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; |
| *Уо 01.05* | Составить план действия; |
| *Уо 01.06* | Определить необходимые ресурсы; |
| *Уо 01.07* | Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; |
| *Уо 01.08* | Реализовать составленный план; |
| *Уо 01.09* | Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| **Знания:** | |
| *Зо 01.01* | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |
| *Зо 01.02* | Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. |
| *Зо 01.03* | Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |
| *Зо 01.04* | Методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| *Зо 01.05* | Структуру плана для решения задач; |
| *Зо 01.06* | Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| **ОК 02** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** | |
| *Уо 02.01* | Определять необходимые источники информации; |
| *Уо 02.02* | Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; |
| *Уо 02.03* | Выделять наиболее значимое в перечне информации; |
| *Уо 02.04* | Оценивать практическую значимость результатов поиска; |
| *Уо 02.05* | Оформлять результаты поиска. |
| **Знания:** | |
| *Зо 02.01* | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; |
| *Зо 02.02* | Приёмы структурирования информации; |
| *Зо 02.03* | Формат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 03** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | **Умения:** | |
| *Уо 03.01* | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; |
| *Уо 03.02* | Применять современную научную профессиональную терминологию; |
| *Уо 03.03* | Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| **Знания:** | |
| *Зо 03.01* | Содержание актуальной нормативно-правовой документации; |
| *Зо 03.02* | Современная научная и профессиональная терминология; |
| *Зо 03.03* | Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| **ОК 04** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | **Умения:** | |
| *Уо 04.01* | Организовывать работу коллектива и команды; |
| *Уо 04.02* | Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| **Знания:** | |
| *Зо 04.01* | Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; |
| *Зо 04.02* | Основы проектной деятельности. |
| **ОК 05** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста | **Умения:** | |
| *Уо 05.01* | Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. |
| ***Знания:*** | |
| *Зо 05.01* | Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| **ОК 06** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | **Умения:** | |
| *Уо 06.01* | Описывать значимость своей профессии |
| **Знания:** | |
| *Зо 06.01* | Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; |
| *Зо 06.02* | Значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| **ОК 07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** | |
| *Уо 07.01* | Соблюдать нормы экологической безопасности; |
| *Уо 07.02* | Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
| **Знания:** | |
| *Зо 07.01* | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; |
| *Зо 07.02* | Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; |
| *Зо 07.03* | Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 08** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** | |
| *Уо 08.01* | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; |
| *Уо 08.02* | Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности; |
| *Уо 08.03* | Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |
| **Знания:** | |
| *Зо 08.01* | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; |
| *Зо 08.02* | Основы здорового образа жизни; |
| *Зо 08.03* | Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; |
| *Зо 08.04* | Средства профилактики перенапряжения. |
| **ОК 09** | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения:** | |
| *Уо 09.01* | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; |
| *Уо 09.02* | Использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** | |
| *Зо 09.01* | Современные средства и устройства информатизации; |
| *Зо 09.02* | Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| **ОК 10** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** | |
| *Уо 10.01* | Понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; |
| *Уо 10.02* | Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; |
| *Уо 10.03* | Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; |
| *Уо 10.04* | Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); |
| *Уо 10.05* | Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** | |
| *Зо 10.01* | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; |
| *Зо 10.02* | Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); |
| *Зо 10.03* | Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; |
| *Зо 10.04* | Особенности произношения; |
| *Зо 10.05* | Правила чтения текстов профессиональной направленности |
| **ОК 11** | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | **Умения:** | |
| *Уо 11.01* | Эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планированию предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. |
| **Знания:** | |
| *Зо 11.01* | Правил организации и планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

## Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Код** | **Показатели освоения компетенции** |
|  |  | **Навыки:** | |
| **ВД 1** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **ПК 1.1.**  Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов  для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **Н 1.1.01** | Подготовки, уборки рабочего места; |
| **Н 1.1.02** | Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| **Н 1.1.03** | Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; |
| **Н 1.1.04** | Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; |
| **Умения:** | |
| **У 1.1.01** | Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| **У 1.1.02** | Распознавать недоброкачественные продукты; |
| **У 1.1.03** | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; |
| **У 1.1.04** | Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; |
| **У 1.1.05** | Своевременно оформлять заявку на склад; |
| **У 1.1.06** | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; |
| **У 1.1.07** | 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; |
| **Знания:** | |
| **З 1.1.01** | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе  Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); |
| **З 1.1.02** | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| **З 1.1.03** | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| **ПК 1.2**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и  регламентами. | **Навыки:** | |
| **Н 1.1.01** | Подготовки, уборки рабочего места; |
| **Н 1.1.02** | Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| **Н 1.2.03** | Ведения расчётов с потребителями. |
| **Умения:** | |
| **У 1.1.01** | Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| **У 1.1.02** | Распознавать недоброкачественные продукты; |
| **У 1.2.03** | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; |
| **У 1.2.04** | Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; |
| **У 1.2.05** | Своевременно оформлять заявку на склад; |
| **У 1.2.06** | 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; |
| **Знания:** | |
| **З 1.1.01** | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе  Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); |
| **З 1.1.02** | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| **З 1.2.03** | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| **ПК 1.3** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов,  рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Навыки:** | |
| **Н 1.1.01** | Подготовки, уборки рабочего места; |
| **Н 1.1.02** | Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| **Н 1.3.03** | Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; |
| **Умения:** | |
| **У 1.1.01** | Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| **У 1.1.02** | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; |
| **У 1.3.03** | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; |
| **У 1.3.04** | Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; |
| **Знания:** | |
| **З 1.1.01** | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе  Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп); |
| **З 1.3.02** | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| **З 1.3.03** | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| **ПК 1.4** Проводить приготовление и подготовку к реализации  полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | **Навыки:** | |
| **Н 1.1.01** | Подготовки, уборки рабочего места; |
| **Н 1.1.02** | Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| **Н 1.4.03** | Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; |
| **Н 1.4.04** | Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; |
| **Умения:** | |
| **У 1.1.01** | Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| **У 1.1.02** | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; |
| **У 1.4.03** | Распознавать недоброкачественные продукты; |
| **У 1.4.04** | 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; |
| **Знания:** | |
| **З 1.1.01** | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе  Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп); |
| **З 1.1.02** | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| **З 1.4.03** | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |

**1.2.3.** Инвариантные целевые ориентиры профессионально-трудового воспитания:

## 

|  |  |
| --- | --- |
| **Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО** | |
| **ЦО** | **Целевые ориентиры** |
| **ЦОГВ** | **Гражданское воспитание** |
| ЦОГВ.1. | Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. |
| **ЦОПВ** | **Патриотическое воспитание** |
| ЦОПВ.1. | Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. |
| ЦОПВ.2. | Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. |
| ЦОПВ.3. | Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам |
| **ЦОДНВ** | **Духовно-нравственное воспитание** |
| ЦОДНВ.1. | Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. |
| ЦОДНВ.2. | Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан |
| **ЦОЭВ** | **Эстетическое воспитание** |
| ЦОЭВ.3. | Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. |
| ЦОЭВ.4. | Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды |
| **ЦОПТВ** | **Профессионально-трудовое воспитание** |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОПТВ.2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. |
| ЦОПТВ.3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОПТВ.6. | 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 |
| **ЦОЭВ** | **Экологическое воспитание** |
| ЦОЭВ.2. | Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды |
| ЦОЭВ.3. | Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. |
| ЦОЭВ.4. | Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми |
| **ЦОЦНП** | **Ценности научного познания** |
| ЦОЦНП.2. | 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 |
| ЦОЦНП.4. | Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. |
| ЦОЦНП.5. | Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЦОЦНП.6. | Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Объём образовательной нагрузки  **174**часа:

Всего часов, в том числе:

- лекции 102часа

- практические занятия 48часов

- лабораторных занятий 14 часов

- самостоятельная работа 10 часов.

* **МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Объём образовательной нагрузки  **74** часа:

Всего часов, в том числе:

- лекции 54часа

- практические занятия 20 часов

- лабораторных занятий 0 часов

- самостоятельная работа 0 часов.

* **МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Объём образовательной нагрузки  **100** часа:

Всего часов, в том числе:

- лекции 48 часов

- практические занятия 28 часов

- лабораторных занятий 14 часов

- самостоятельная работа 10 часов.

**Учебная практика 72 часа**

**Производственная практика 108 часов**

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной нагрузки, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1) |
| Обучение по МДК, в час. | | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | | |
| Теоретическое обучение | лабораторные и практические занятия, часов | курсовая проект (работа),час | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 |  | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 1.1-1.2 ОК.01-  ОК.03,ОК.05  ОК.07,ОК.10  ЦОДНВ.1; ЦОЭВ.3; ЦОЭВ.4; ЦОПТВ.6;  ЦОЭВ.2 - ЦОПВ.4;  ЦОЦНП.5- ЦОЦНП.6 | **МДК 01.01**  **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 74 | 74 | 54 | 20 | - | 36 | - | - |
| ПК 1.1.-1.4  ОК.01-ОК.11  ЦОГВ.1; ЦОПВ.1 - ЦОПВ.3; ЦОДНВ.1; ЦОЭВ.4; ЦОПТВ.1, ЦОПТВ.2; ЦОЭВ.2, ЦОЭВ.4, ЦОПВ.4;  ЦОЦНП.2- ЦОЦНП.5 | **МДК 01.02**  **Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 100 | 90 | 48 | 42 (пр.28  +л.14) | - | 36 | - | 10 |
| ПК 1.1-1.4  ОК.01-ОК.11  ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6  ЦОЭВ.2;ЦОНВО.4  ЦОГВ.1 ;ЦОПВ.3  ЦОДНВ.5;ЦОЭВ.4  ЦОПВ.3;ЦОФВ.2  ЦОЭВ.1 ;ЦОДНВ.5 | Учебная и производственная практика | 180 | - | - | - | - | 72 | 108 | - |
|  | **Всего:** | **354** | **164** | **102** | **62** | **-** | **72** | **108** | **10** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** | **Фор-ые ком-ции** |
| **1** | | **2** | **3** |  |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | | | **74** |  |
| **МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | **74** |  |
| **Тема 1.1.**  Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | **Содержание** | **15** | ПК 1.1-1.2  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.05  ОК.10  ЦОГВ.1  ЦОЭВ.3  *ЦОЭВ.4* |
| Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. | **1** |
| Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. | **1** |
| *Групповое обсуждение сообщений на выражение своей гражданской принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе по теме «Актуальные направления в адаптации рецептур кулинарных изделий и блюд регионального значения».* | **1** |
| Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, | **1** |
| Приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе | **1** |
| Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента | **1** |
| \*\*\*Законы и правила связанные с приобретением, хранением, подготовкой сырья, приготовлением и реализацией полуфабрикатов.  *Дискуссия на предмет разумного и бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в профессиональной среде на тему «Влияние качества сырья на кулинарную продукцию».* | **1** |
| \*\*\*Причины снижения качества полуфабрикатов и кулинарной продукции | **1** |
| \*\*\*Показатели качества для свежих и консервированных продуктов | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **6** |
| **Практическое занятие № 1.**  Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).  *Групповое обсуждение творческих работ на выявление опыта экологически направленной ресурсосберегающей деятельности в рамках выбранной специальности по теме «Адаптация рецептур с применением новых вариантов и современных способов переработки пищевых и непищевых отходов».* | **2** |
| Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента рыбного и нерыбного водного сырья | **2** |  |
| Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | **2** |  |
| **Тема 1.2.**  Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | | **Содержание** | **26** | ПК 1.1-1.2  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.05  ОК.07  ОК.10  *ЦОПВ.1*  *ЦОДНВ.2*  *ЦОЦНП. 5*  *ЦОЦНП. 6* |
| Технологические принципы производства кулинарной продукции. | **1** |
| \*\*\*Виды сырья и свойства используемых продуктов в кулинарии | **1** |
| Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов. | **1** |
| **Характеристика овощей, грибов, в том числе экзотических**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).  Групповое обсуждение презентаций на осознание своей национальной принадлежности, демонстрирующей приверженность к родной культуре, любовь к своему народу по теме «Традиционные, семейные рецепты кулинарных изделий из овощей и грибов». | **1** |
| **Характеристика ягод, фруктов, в том числе экзотических**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | **1** |
| **Характеристика рыбы**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | **1** |
| **Характеристика нерыбного водного сырья**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | **1** |
| **Характеристика мяса говядины.** Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | **1** |
| **Характеристика мяса говядины.** Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | **1** |
| **Характеристика мяса свинины**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | **1** |
| **Характеристика мяса свинины**. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | **1** |
| **Характеристика мяса баранины.** Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.  *Рассуждение на предмет проявления уважения к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам по теме «Национальные кулинарные предпочтения народов России»* | **1** |
| **Характеристика мяса баранины.** Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | **1** |
| **Характеристика мяса птицы и дичи**. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | **1** |
| **Характеристика мяса птицы и дичи**. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). | **1** |
| **Характеристика способов хранения обработанного сырья**: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | **1** |
| **Характеристика способов хранения готовых полуфабрикатов**: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. | **1** |
| Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья. | **1** |
| Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность готовых полуфабрикатов.  *Групповое обсуждение исследовательских работ на предмет влияния проведенного корректного анализа и интерпретации информации по теме «Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность кулинарных изделий».* | **1** |
| \*\*\* Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке овощей грибов, фруктов | **1** |
| \*\*\* Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке рыбы и нерыбного водного сырья | **1** |
| \*\*\* Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке мяса и птицы | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **4** |
| **Практическое занятие №2**\*\*\*Определение уровня качества ингредиентов.  *Групповое обсуждение* *исследовательских работ на предмет осмысления опыта в профессиональной деятельности по теме «Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке разного сырья».*  \*\*\*Распознавание признаков качества и свежести сырья. | **2**  **2** |
| **Тема 1.3.**  Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов | | **Содержание** | **33** | ПК 1.1-1.2  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.05  ОК.07  ОК.10  *ЦОПТВ.6*  *ЦОЭВ.2* |
| Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. | **1** |
| Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. | **1** |
| Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. | **1** |
| *Семинар на предмет сформированности представлений о значении ценности выбранной профессии, проявление уважения к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддержания позитивного образа по теме: «Влияние организации работы по обработке сырья и приготовлению кулинарной продукции в предприятиях питания»* | **1** |
| Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом. | **1** |
| Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом. | **1** |
| Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. | **1** |
| **Процессы производства полуфабрикатов**: организация и техническое оснащение процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом. | **1** |
| **Процессы производства полуфабрикатов**: организация и техническое оснащение процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом. | **1** |
| Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. | **1** |
| **Требования к организации рабочих мест:** с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для обработки овощного сырья**: виды, назначение современного технологического оборудования используемого при обработке овощного сырья. | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для обработки рыбного и нерыбного водного сырья:** виды, назначение современного технологического оборудования используемого при обработке рыбного и нерыбного водного сырья. | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для обработки мясного сырья:** Виды, назначение современного технологического оборудования используемого при обработке мясного сырья. | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из овощного сырья: в**иды, назначение инвентаря, инструментов, используемых при обработке овощного сырья при приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовки к транспортированию.  *Обмен мнениями на содействие сохранению и защите окружающей среды по результатам интеллектуальной игры «Переработка пищевых отходов с целью оптимизации процесса производства полуфабрикатов».* | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбного и нерыбного водного сырья:** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении полуфабрикатов из рыбного и нерыбного водного сырья и их хранении, подготовки к транспортированию. | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из мясного сырья:** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении полуфабрикатов из мясного сырья и его хранении, подготовки к транспортированию. | **1** |
| **Современное технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов измясного сырья: в**иды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовки к транспортированию | **1** |
| Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | **1** |
| \*\*\*Различные методы технологической обработки и их использования для различных продуктов | 1 |
| \*\*\*Влияние технологий на пищевые продукты. | 1 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **10** |
| **Практическое занятие №3.** Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).  Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).  Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. | 4  4  2 |
| **Дифференцированный зачет** | **2** |
| **Раздел модуля 2.** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | **100** |
| **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | **100** |  |
| **Тема 2.1**  Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов | **Содержание** | | **19** | ПК 1.1-1.4  ОК.01-  ОК.11  *ЦОЭВ.3*  *ЦОЭВ.4* |
| Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов ово­щей для выбора последующей обработки. | | **1** |
| Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. | | **1** |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. | | **1** |
| Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в за­висимости от способа их дальнейшего приготовления. | | **1** |
| Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. | | **1** |
| Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. | | **1** |
| Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. | | **1** |
| Формование, подготовка к фаршированию. | | **1** |
| Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. | | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **10** |
| **Практическое занятие № 1.** Графическое составление композиций из овощей, фруктов, в том числе экзотических видов.  *Групповое обсуждение презентаций на понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе по теме «Карвинг как элемент искусства художественной резки по овощам и фруктам».* | | **6** |
| **Лабораторное занятие № 1.** Нарезка овощей сложными формами, составление композиций из овощей и фруктов.  *Групповое обсуждение презентаций творческих композиций из овощей и фруктов в соответствии с правилами эстетики, цвета, гармонии на предмет осознания творческого самовыражения, реализации творческих способностей в профессиональной среде.* | | **4** |
| **Тема 2.2.**  Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы | **Содержание** | | **11** | ПК 1.1-1.4  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.05  ОК.10  *ЦОПТВ.1* |
| Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра. | | **1** |
| Основные характеристики дорады, сибаса, барабулькии других редких и экзотических видов рыбы. | | **1** |
| Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и заморожен­ном виде. | | **1** |
| Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.  *Групповое суждение на предмет понимания профессиональных идеалов и ценностей, уважения труда, результатов труда, трудовых достижений российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего региона по теме «Рыболовство как отрасль международной специализации в России», «Рыбный промысел в регионах Среднего Поволжья».* | | **1** |
| Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. | | **1** |
| Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. | | **1** |
| Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. | | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **2** |
| **Практическое занятие №2**.\*\*\* Составление схем кулинарной обработки для производства заготовок при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. | | 2 |
| Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. | | **1** |  |
| Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. | | 1 |  |
| **Тема 2.3**  Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента | **Содержание** | | **12** | ПК 1.1-1.4  ОК.01  ОК.02  ОК.03  ОК.05  ОК.10  *ЦОЦНП.4* |
| Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. | | **1** |
| Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд .Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. | | **1** |
| Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. | | **1** |
| Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков: улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков; вскрытых раковин устриц. | | **1** |
| Последовательность и правила обработки и подготовки ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире; филе ракообразных. | | **1** |
| Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:** Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | | **2** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **4** |
| **Практическое занятие № 3.** Составление схем обработки нерыбного водного сырья.  *Групповое обсуждение схем «Обработка нерыбного водного сырья (ракообразные, моллюски, растительные)» на предмет определения умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.* | | 4 |
| **Тема 2.4** Приготовление полуфабрикатов из рыбы  и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Содержание** | | **18** | ПК 1.1-1.4  ОК.01-  ОК.11  *ЦОЦНП.5*  *ЦОЦНП.5*  *ЦОДНВ.1* |
| Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  *Групповое обсуждение сообщений на предмет влияния проведенного корректного анализа и интерпретации информации по теме «Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы».* | | **2** |
| Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. | | **1** |
| Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:** Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.  *Групповое обсуждение презентаций на предмет влияния проведенного корректного анализа и интерпретации информации по теме «Систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки».* | | **2** |
| Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **10** |
| **Практическое занятие № 4.** Разработка рецептур полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.  Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы сложного ассортимента.  *Групповое обсуждение авторских рецептур на проявление своей приверженности традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировозренческого, национального, конфессионального самоопределения по теме «Блюда из рыбного и нерыбного водного сырья».* | | **4**  **2** |
| **Лабораторное занятие № 2.** Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. | | **4** |
| **Тема 2.5**  Обработка, подготовка мяса диких животных | **Содержание** | | **14** | ПК 1.1-1.4  ОК.01-  ОК.11  *ЦОЭВ.2* |
| Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:** Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. | | **2** |
| Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | | **1** |
| Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. | | **1** |
| Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.  *Групповое обсуждение мнений в дебатах на предмет выражения деятельного неприятия действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды по теме «Виды упаковок, используемых для мясных полуфабрикатов».* | | **1** |
| Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. | | **1** |
| Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. | | **1** |
| Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирование, охлаждения, условия и сроки хранения. | | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **4** |
| **Практическое занятие № 5.** Составление схем разделки мяса диких животных. | | 4 |
| **Тема 2.6**  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Содержание** | | **18** | ПК 1.1-1.4  ОК.01-  ОК.11  *ЦОЦНП.2*  *ЦОПТВ.2* |
| Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. | | **1** |
| Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.  *Обмен мнениями о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности по результатам презентации исследовательских работ по теме «Влияние различных методов обработки на качество мяса и мясных блюд».* | | **1** |
| Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. | | **1** |
| Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | **1** |
| Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. | | **1** |
| Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. | | **1** |
| Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. \*\*\* Требования к разработке полуфабрикатов из мяса , мясных продуктов. | | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **10** |
| **Практическое занятие № 6.** Разработка рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса. | | **4** |
| **Лабораторное занятие № 3.** Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.  *Обмен мнениями о социально значимой трудовой и профессиональной деятельности на базах производственной практики по результатам выполнения лабораторного занятия по теме «Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса».* | | **6** |
| **Тема 2.7**  Обработка и подготовка пернатой дичи | **Содержание** | | **5** | ПК 1.2  ОК.01  ОК.02  ОК.05 |
| Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. | | **1** |
| Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. | | **1** |
| **Самостоятельная работа:** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.  *Групповое обсуждение презентаций исследовательских работ на выявление опыта экологически направленной ресурсосберегающей деятельности в рамках выбранной специальности по теме «Влияние географических и экологических условий обитания дичи в Поволжье на качество кулинарных блюд».* | | **1** | ЦОЭВ.4 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **2** |  |
| **Практическое занятие № 7.** Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса птицы. | | **2** | ПК 1.2  ОК.01,ОК.02,ОК.05 |
| **Тема 2.8**  Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Содержание** | | **4** | ПК 1.2  ОК.01  ОК.02  ОК.05 |
| Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | **1** |
| Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | **1** |
|  | **Дифференцированный зачет** | | **2** |
| **Учебная практика по ПМ.01** | | | **72** |  |
| **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | | | **4** |  |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | | | **3** |  |
| 1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | **5** |  |
| 1. 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. | | | **3** |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | **6** |  |
| 1. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | | **3** |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | | **4** |  |
| 1. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. | | | **4** |  |
| 1. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. | | | **4** |  |
| 1. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | | | **4** |  |
| 1. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | | | **4** |  |
| 1. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | | | **4** |  |
| 1. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. | | | **4** |  |
| 1. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | **4** |  |
| 1. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. | | | **4** |  |
| 1. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | | | **4** |  |
| 1. 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). | | | **4** |  |
| 1. 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. | | | **2** |  |
| 1. 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. | | | **2** |  |
| **Производственная практика** | | | **108** |  |
| **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. | | | **4** |  |
| 1. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. | | | **4** |  |
| 1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. | | | **4** |  |
| 1. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. | | | **24** |  |
| 1. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. | | | **16** |  |
| 1. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. | | | **18** |  |
| 1. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. | | | **18** |  |
| 1. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). | | | **10** |  |
| 1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. | | | **10** |  |
| **Всего** | | | **354** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Рабочей программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Рабочей программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания:**

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для автор из. пользователей.
3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022
4. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2023. – 176 с.
6. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2023. – 192 с.
7. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.
8. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2023. – 288 с

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.
10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.
11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 c. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860
14. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1055719 (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
18. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020,  ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

**Список литературы актуализирован** на заседании МК УГПС 43.00.00. Сервис и туризм

Протокол № \_1\_от 26.08. 2024 г. Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

/подпись/ А.А. Абрамова

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;  выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;  установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;  обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;  определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | тестирование, экзамен, экспертное  наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального  мастерства (при участии) |
| **ПК 1.2** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;  оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;  выполнение требований охраны труда и техники безопасности;  демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами | экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение  выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 1.3** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;  установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | тестирование, экзамен, экспертное  наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 1.4** Осуществлять  разработку, адаптацию  рецептур полуфабрикатов с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор продуктов, вкусовых, ароматических, | экзамен,  экспертное  наблюдение выполнения |
| красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;  ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | лабораторных работ, экспертное  наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ОК 01. Выбирать  способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным  контекстам | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;   - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | интерпретация  результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  экзамен квалификационный |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач  профессиональной деятельности | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и  личностное развитие | * демонстрация ответственности за принятые решения * обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,  клиентами | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; * обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |
| ОК 05. Осуществлять  устную и письменную  коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | – грамотность устной и письменной речи,  – ясность формулирования и изложения мыслей |
| ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных  ситуациях | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |
| ОК 08. Использовать  средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической  подготовленности | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной  деятельности | - эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной  сфере | - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ЦОПВ.1. Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. | Групповое обсуждение презентаций по теме «Традиционные, семейные рецепты кулинарных изделий из овощей и грибов». | Экспертная оценка утверждений и доводов на осознание своей национальной принадлежности, демонстрирующей приверженность к родной культуре, любовь к своему народу |
| ЦОДНВ. 1. Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. | Групповое обсуждение авторских рецептур по теме «Блюда из рыбного и нерыбного водного сырья». | Экспертная оценка суждений на проявление своей приверженности традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировозренческого, национального, конфессионального самоопределения |
| ЦОДНВ.2. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан | Рассуждение по теме «Национальные кулинарные предпочтения народов России». | Экспертная оценка мнений на предмет проявления уважения к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам |
| ЦОЭВ.3 Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве | Групповое обсуждение презентаций по теме «Карвинг как элемент искусства художественной резки по овощам и фруктам». | Экспертная оценка понимания художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе |
| ЦОЭВ. 4 Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды | Групповое обсуждение презентаций творческих композиций из овощей и фруктов в соответствии с правилами эстетики, цвета, гармонии. | Экспертная оценка мнений в осознании творческого самовыражения, реализации творческих способностей в профессиональной среде. |
| ЦОПТВ. 1 Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. | Групповое суждение по теме «Рыболовство как отрасль международной специализации в России», «Рыбный промысел в регионах Среднего Поволжья». | Экспертная оценка суждений на предмет понимания профессиональных идеалов и ценностей, уважения труда, результатов труда, трудовых достижений российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего региона. |
| ЦОПТВ.2. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. | Обмен мнениями по результатам выполнения лабораторного занятия по теме «Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса». | Экспертная оценка мнений о социально значимой трудовой и профессиональной деятельности на базах производственной практики. |
| ЦОПТВ.6. 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 | Семинар по теме: «Влияние организации работы по обработке сырья и приготовлению кулинарной продукции в предприятиях питания» | Экспертная оценка доводов на предмет сформированности представлений о значении ценности выбранной профессии, проявление уважения к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддержания позитивного образа |
| ЦОЭВ.2. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды | Обмен мнениями по результатам интеллектуальной игры «Переработка пищевых отходов с целью оптимизации процесса производства полуфабрикатов».  Групповое обсуждение мнений по результатам поведения дебат по теме «Виды упаковок, используемых для мясных полуфабрикатов». | Экспертная оценка мнений на содействие сохранению и защите окружающей среды.  Экспертная оценка мнений на предмет выражения деятельного неприятия действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. |
| ЦОЭВ.3. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве | Дискуссия на тему «Влияние качества сырья на кулинарную продукцию». | Экспертная оценка понимания на предмет разумного и бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в профессиональной среде |
| ЦОЭВ.4. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми | Групповое обсуждение творческих работ по теме «Адаптация рецептур с применением новых вариантов и современных способов переработки пищевых и непищевых отходов».  Групповое обсуждение презентаций исследовательских работ по теме «Влияние географических и экологических условий обитания дичи в Поволжье на качество кулинарных блюд». | Экспертная оценка доводов на выявление опыта экологически направленной ресурсосберегающей деятельности в рамках выбранной специальности.  Экспертная оценка суждений на выявление опыта экологически направленной ресурсосберегающей деятельности в рамках выбранной специальности. |
| ЦОЦНП.2. 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 | Обмен мнениями по результатам презентации исследовательских работ по теме «Влияние различных методов обработки на качество мяса и мясных блюд». | Экспертная оценка мнений о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности |
| ЦОЦНП. 4. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. | Групповое обсуждение схем «Обработка нерыбного водного сырья (ракообразные, моллюски, растительные)» | Экспертная оценка мнений на предмет определения умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. |
| ЦОЦНП.5. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Групповое обсуждение исследовательских работ по теме «Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность кулинарных изделий».  Групповое обсуждение сообщений по теме «Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы».  Групповое обсуждение презентаций по теме «Систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки». | Экспертная оценка утверждений и доводов на предмет влияния проведенного корректного анализа и интерпретации информации.  Экспертная оценка на предмет влияния проведенного корректного анализа и интерпретации информации.  Экспертная оценка мнений на предмет влияния проведенного корректного анализа и интерпретации информации |
| ЦОЦНП.6. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности | Групповое обсуждение исследовательских работ по теме «Физико-химические процессы происходящие при кулинарной и технологической обработке разного сырья». | Экспертная оценка суждений на предмет осмысления опыта в профессиональной деятельности. |

**Внеурочные мероприятия по формированию целевых ориентиров**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Код и наименование инвариантных целевых ориентиров** | **Тема события**  **(мероприятия)**  **Содержание** | **Формат**  **Форма деятельности** | **Дата проведения**  **Группа обучающихся** | **Средства динамика достижения целевых ориентиров** |
| **ЦОПВ Патриотическое воспитание** | | | | | |
| 1. | ЦОПВ.2. Сознающий причастность к многонациональному народу РФ, отечеству, общероссийскую идентичность | «Национальные рецептуры народов Поволжья полуфабрикатов из овощей» | Обсуждение национальных рецептур |  | Экспертная оценка осознания своей причастности к многонациональному народу РФ, отечеству, общероссийскую идентичность |
| 2. | ЦОПВ.3. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям и праздникам | «Экзотические и редкие виды сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» | Защита эссе по экскурсии на ПОП г. Ульяновска |  | Экспертная оценка проявления ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям и праздникам |
| **ЦОЭВ Эстетическое воспитание** | | | | | |
| 1. | ЦОЭВ. 4. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды | «Карвинг: композиции из овощей и фруктов» | Представление и обсуждение творческих композиций |  | Экспертная оценка осознания творческого самовыражения, реализации творческих способностей в профессиональной среде |
| **ЦОПТВ Профессионально-трудовое воспитание** | | | | | |
| 1 | ЦОПТВ.3. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности | «Способы нарезки овощей» | Обмен мнениями по результату участия в конкурсе профессионального мастерства |  | Экспертная оценка на предмет выражения осознанной готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности |
| **ЦОЦНП Ценности научного познания** | | | | | |
| 1 | ЦОЦНП. 4. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | «Исторические факты, традиции в технологии приготовления блюд постной кухни», «Роль профессии «Повар, кондитер» в мировой экономике» | Защита индивидуального проекта на научно-студенческой конференции |  | Экспертная оценка умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |

1. [↑](#footnote-ref-1)