

Областное государственное бюджетное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа <b>Рабочая программа ПМ. 01</b> Профессии <b>43.01.09 Повар, кондитер</b> 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)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1-33
		Экз. №

### ***ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

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

##### ***МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов***

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

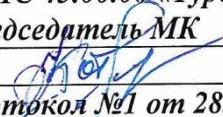

**43.01.09 Повар, кондитер**

***г. Ульяновск, 2025г.***

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер** (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569), обновлён Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022 года на основании примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработанной Федеральным учебно-методическим

объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ

(Регистрационный номер 43.01.09. -170331 от 31.03.2021)

<i><b>РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА</b></i>	<i><b>УТВЕРЖДАЮ</b></i>
<i>на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК</i>	<i>Заместитель директора по научно-методической работе</i>
<i> Е.А. Торопыгина</i>	<i> Н. С. Русецкая</i>
<i>Протокол №1 от 28.08.2025 г</i>	<i>28.08.2025 г</i>

Разработчик: Торопыгина Екатерина Андреевна – преподаватель профессиональных модулей

Рецензенты: С.К. Кондрев Директор «Комбинат социального питания»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

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

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

**МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения  
кулинарных полуфабрикатов**

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

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

1.1. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности

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

и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>ОК</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Код</b>	<b>Знания, умения</b>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 01.01</i>	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		<i>Уо 01.02</i>	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		<i>Уо 01.03</i>	Определять этапы решения задачи;
		<i>Уо 01.04</i>	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		<i>Уо 01.05</i>	Составить план действия;
		<i>Уо 01.06</i>	Определить необходимые ресурсы;
		<i>Уо 01.07</i>	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Уо 01.08</i>	Реализовать составленный план;
		<i>Уо 01.09</i>	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 01.01</i>	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		<i>Зо 01.02</i>	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		<i>Зо 01.03</i>	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		<i>Зо 01.04</i>	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Зо 01.05</i>	Структуру плана для решения задач;
		<i>Зо 01.06</i>	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 02</b>	Использовать современные средства поиска, анализа	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 02.01</i>	Определять задачи для поиска информации;

	и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<i>Уо 02.02</i>	Определять необходимые источники информации
		<i>Уо 02.03</i>	Планировать процесс поиска;
		<i>Уо 02.04</i>	Структурировать получаемую информацию;
		<i>Уо 02.05</i>	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		<i>Уо 02.06</i>	Оценивать практическую значимость результатов поиска;
		<i>Уо 02.07</i>	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		<i>Уо 02.08</i>	Использовать современное программное обеспечение.
		<i>Уо 02.09</i>	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 02.01</i>	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 02.02</i>	Приемы структурирования информации;
		<i>Зо 02.03</i>	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		<i>Зо 02.04</i>	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности В том числе с использованием цифровых средств.
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 03.01</i>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 03.02</i>	Применять современную научную профессиональную терминологию;
		<i>Уо 03.03</i>	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.
		<i>Уо 03.04</i>	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.
		<i>Уо 03.05</i>	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.
		<i>Уо 03.06</i>	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.
		<i>Уо 03.07</i>	Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.
		<i>Уо 03.08</i>	Презентовать бизнес-идею.
		<i>Уо 03.09</i>	Определять источники финансирования.
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 03.01</i>	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		<i>Зо 03.02</i>	Современная научная и профессиональная терминология;

		<i>Зо 03.03</i>	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
		<i>Зо 03.04</i>	Основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности.
		<i>Зо 03.05</i>	Правила разработки бизнес-планов.
		<i>Зо 03.06</i>	Порядок выстраивания презентации.
		<i>Зо 03.07</i>	Кредитные банковские продукты.
<b>ОК 04</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 04.01</i>	Организовывать работу коллектива и команды;
		<i>Уо 04.02</i>	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 04.01</i>	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		<i>Зо 04.02</i>	Основы проектной деятельности.
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 05.01</i>	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 05.01</i>	Особенности социального и культурного контекста;
		<i>Зо 05.02</i>	Правила оформления документов и построения устных сообщений.
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 06.01</i>	Описывать значимость своей профессии.
		<i>Уо 06.02</i>	Применять стандарты антикоррупционного поведения.
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 06.01</i>	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		<i>Зо 06.02</i>	Значимость профессиональной деятельности по профессии.
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 07.01</i>	Соблюдать нормы экологической безопасности;
		<i>Уо 07.02</i>	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.
		<i>Уо 07.03</i>	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		<b>Знания:</b>	

	в чрезвычайных ситуациях	<i>Зо 07.01</i>	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		<i>Зо 07.02</i>	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 07.03</i>	Пути обеспечения ресурсосбережения.
		<i>Зо 07.04</i>	Принципы бережливого производства.
		<i>Зо 07.05</i>	Основные направления изменения климатических условий региона.
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 08.01</i>	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		<i>Уо 08.02</i>	Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 08.03</i>	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 08.01</i>	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		<i>Зо 08.02</i>	Основы здорового образа жизни;
		<i>Зо 08.03</i>	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		<i>Зо 08.04</i>	Средства профилактики перенапряжения.
<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Умения:</b>	
		<i>Уо 09.01</i>	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		<i>Уо 09.02</i>	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		<i>Уо 09.03</i>	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		<i>Уо 09.04</i>	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		<i>Уо 09.05</i>	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		<b>Знания:</b>	
		<i>Зо 09.01</i>	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		<i>Зо 09.02</i>	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		<i>Зо 09.03</i>	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		<i>Зо 09.04</i>	Особенности произношения
		<i>Зо 09.05</i>	Правила чтения текстов профессиональной направленности





### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
			<b>Навыки:</b>
<b>ВД 1</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>ПК 1.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>Н 1.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 1.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов;
		<b>Н 1.1.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<b>Н 1.1.04</b>	Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
			<b>Умения:</b>
		<b>У 1.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 1.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 1.1.03</b>	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;
		<b>У 1.1.04</b>	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
		<b>У 1.1.05</b>	Своевременно оформлять заявку на склад;
		<b>У 1.1.06</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 1.1.07</b>	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упа-

			ковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 1.1.01</b>	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);
		<b>З 1.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 1.1.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	<b>ПК 1.2</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 1.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 1.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 1.2.03</b>	Ведения расчётов с потребителями.
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 1.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 1.1.02</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 1.2.03</b>	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;
		<b>У 1.2.04</b>	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи;
		<b>У 1.2.05</b>	Своевременно оформлять заявку на склад;

		<b>У 1.2.06</b>	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;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 1.1.01</b>	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);
		<b>З 1.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 1.2.03</b>	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	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 1.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 1.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 1.3.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 1.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 1.1.02</b>	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;
		<b>У 1.3.03</b>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рациональ-

			ного использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
		<b>У 1.3.04</b>	Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 1.1.01</b>	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);
		<b>З 1.3.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 1.3.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	<b>ПК 1.4</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Навыки:</b>	
		<b>Н 1.1.01</b>	Подготовки, уборки рабочего места;
		<b>Н 1.1.02</b>	Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<b>Н 1.4.03</b>	Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		<b>Н 1.4.04</b>	Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>Умения:</b>	
		<b>У 1.1.01</b>	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		<b>У 1.1.02</b>	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, раци-

			онального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		<b>У 1.4.03</b>	Распознавать недоброкачественные продукты;
		<b>У 1.4.04</b>	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;
		<b>Знания:</b>	
		<b>З 1.1.01</b>	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);
		<b>З 1.1.02</b>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<b>З 1.4.03</b>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

### 1.1.3. Инвариантные целевые ориентиры программы воспитания

<b>Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО</b>	
<b>ЦО</b>	<b>Целевые ориентиры</b>
<b>ЦОПВ</b>	<b>Патриотическое воспитание</b>
ЦОПВ.3.	Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам
<b>ЦОДНВ</b>	<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
ЦОДНВ.4.	Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности
<b>ЦОЭВ</b>	<b>Эстетическое воспитание</b>
ЦОЭВ.1.	Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.
ЦОЭВ.4.	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
<b>ЦОФВ</b>	<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>
ЦОФВ.1.	Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.
<b>ЦОПТВ</b>	<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
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.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
<b>ЦОЭВ</b>	<b>Экологическое воспитание</b>
ЦОЭВ.2.	Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды
ЦОЭВ.4.	Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
<b>ЦОЦНП</b>	<b>Ценности научного познания</b>
ЦОЦНП.4.	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

### **1.3. Количество часов, отводимых на освоение профессионального модуля**

**Всего часов на ПМ - 360 часов**

**МДК 01.01, 01.02 - 180 час**

**Учебная практика-72 часа**

**Производственная практика-108 часов  
на МДК 01.01 – 58 ч.**

- Лекции – 24 ч.
- Практические занятия – 24 ч.
- Самостоятельные работы – 10 ч.

**Практики:**

- Учебная - 72 ч.
- Производственная – 36 ч.

**на МДК 01.02 – 122ч.**

- Лекции – 60 ч.
- Практические занятия – 8 ч.
- Лабораторные занятия – 54 ч.

**Практики:**

- Производственная – 72 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональных общих компе- тенций	Наименования разделов професси- онального модуля	Объем образо- вательной программ ы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоя- тельная ра- бота
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, час.					
			всего, часов	в том числе		Учеб- ная	Производ- ственная	
ЛЗ и ПЗ, часов								
ПК 1.1. -1.4. ОК01-07, 09 ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6	МДК 01.01 Раздел модуля 1. Орга- низация процессов обработки сы- рья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разно- образного ассортимента	58	58	24	72	36	10	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10 ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6	МДК 01.02 Раздел модуля 2. Обра- ботка сырья и приготовление по- луфабрикатов из него	122	122	54/8	-	72	-	
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика							
	Всего:	180	180	86	72	108	10	



## 1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов(МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	
Раздел модуля 1.				
Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			58	
МДК. 01.01.				
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			58	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание		12	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01- ОК 9
	1	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	1	
	2	Последовательность обработки, характеристика этапов.	1	
	3	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья.	1	
	4	Приготовление полуфабрикатов с учётом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП*** и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций)	1	
	5	Определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологич. операций.	1	
	6	Правила составления заявки на сырьё. Оценка наличия запасов сырья***	1	
	7	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) ***обработанного сырья, полуфабрикатов из него.	1	
	Самостоятельная работа №1 Анализ нормативной документации контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013.		1	
	Самостоятельная работа № 2 Использование Интернет-ресурсов для поиска сведений об упаковке полуфабрикатов на вынос или для транспортирования.		1	
	Самостоятельная работа № 3 Составление расчётов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.		1	
Практическое занятие 1. Составление заявки на сырьё			2	

<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</i>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	<i>ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01- ОК 9 ЦОДНВ. 4.</i>
	1	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.	<b>1</b>	
	2	Организация процесса механ. кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	<b>1</b>	
	3	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Экономное расходование сырья при приготовлении полуфабрикатов из овощей*** <i>Защита презентаций по теме Традиционные праздничные семейные рецепты полуфабрикатов для блюд из овощей и грибов ориентированные на создание устойчивых семейных ценностей</i>	<b>1</b>	
	4	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	<b>1</b>	
	5	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	<b>1</b>	
	6	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации, инвентаря, инструментов для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа №4</b> Составление схем по организации хранения обработанных овощей и грибов в охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде***		<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа №5</b> Анализ нормативной документации по санитарно-гигиеническим требованиям к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними в овощном цехе.		<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов		<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофеле очистительной машины, овощерезки)		<b>4</b>	
<b>Тема 1.3.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, пригото-</i>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, приготовления полуфабрикатов из неё.	<b>1</b>	<i>ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01- ОК 9</i>
	2	Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Оценка наличия запасов сырья и п/ф для приготовления блюд согласно меню*** <i>Подготовка и творческое представление эскиза рисунка с целью реализации эстетических способностей в профессиональной среде по теме «Национальные полуфабрикаты для блюд из</i>	<b>1</b>	

нию полуфабрикатов из них		рыбы и нерыбного водного сырья».		ЦОЭВ.4
	3	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания, соблюдение стандартов чистоты***	1	
	4	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы и полуфабрикатов из неё.	1	
	5	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	1	
	<b>Самостоятельная работа №6</b> Составление схем по организации хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде***		1	
	<b>Самостоятельная работа №7</b> Анализ нормативной документации по санитарно-гигиеническим требованиям к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними в рыбном цехе.		1	
	<b>Самостоятельная работа №8</b> Анализ нормативной документации по санитарно-гигиеническим требованиям к содержанию посуды, правила ухода за ней***		1	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.		2	
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>		16	
	1	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	1	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 9
	2	Приготовление п/ф из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1	
	3	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и для приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	1	
	4	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде <u>Защита исследовательских работ, направленных на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья других людей</u> по теме «Сохранение пищевой ценности при приготовлении мясных полуфабрикатов, ланч боксов»	1	

	<b>Самостоятельная работа №9</b> Анализ нормативной документации по санитарно-гигиеническим требованиям к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними мясном цехе.		<b>1</b>	ЦОФ В. 1.
	<b>Самостоятельная работа №10</b> Использование Интернет-ресурсов для поиска сведений о использовании эстетичной и безопасной упаковки полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на вынос ***		<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.		<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера		<b>2</b>	
	5	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	
<b>Раздел модуля 2.</b>			<b>122</b>	
<b>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>			<b>122</b>	
<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			<b>122</b>	
<b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание</b>		<b>26</b>	
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>1</b>	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 9 ЦОЭВ.1.
	2	Кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	<b>1</b>	
	3	Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов***	<b>1</b>	
	4	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов.	<b>1</b>	
	5	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых, плодовых.	<b>1</b>	
	6	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. <i>Представление и обсуждение докладов по отбору фильмов и картин для формирования Ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия на тему: «Современная кулинария»</i>	<b>1</b>	
	7	Сложные формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки***	<b>1</b>	

	8	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	1	
	9	Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	1	
	10	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.	1	
	11	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование***.	1	
	12	Условия, температурный режим, сроки хранения	1	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Распознавание видов свежих овощей и плодов по классификационным признакам		2	
	<b>Лабораторное занятие 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов		6	
<b>Тема 2.2.</b> <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	<b>Лабораторное занятие 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)		6	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01- ОК 9 ЦОПВ.3.
	<b>Содержание</b>		12	
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность рыбы, нерыбного водного сырья	1	
	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	1	
	3	Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	1	
	4	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной рыбы***, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.	1	
	5	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), филетирование***	1	
	6	Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.	1	
	7	Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1	
	8	Методы обработки нерыбного водного сырья. Разработка и защита презентаций, формирующих представление о ценностном отношении к историческому и культурному наследию своего и других народов по теме: «Давно забытые рецепты полуфабрикатов для	1	

		блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»		
	9	Способы минимизации отходов водного сырья.	1	
	10	Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	1	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Распознавание ассортимента рыбных товаров		2	
<b>Тема 2.3</b> <i>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i>	<b>Содержание</b>		20	
	1	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. <i>Дискуссия</i> направленная на формирование профессиональных идеалов и ценностей по теме «Авторские рецепты полуфабрикатов из рыбы местных шеф-поваров»	1	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01- ОК 9 ЦОПТВ. 1.
	2	Приготовление по/ф из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши»	1	
	3	Порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	1	
	4	Способы и техника маринования, панирования, формования п/ф из рыбы. Соблюдение правил сочетаемости***	1	
	5	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1	
	6	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении п/ф из рыбы рубленой***.	1	
	<b>Лабораторное занятие 3.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.		6	
	<b>Лабораторное занятие 4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		6	
	<b>Лабораторное занятие 5.</b> Обработка нерыбного водного сырья		4	
	<b>Содержание</b>		16	
<b>Тема 2.4</b> <i>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</i>	1	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность мяса, мясного сырья.	1	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4;
	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса, мясного сырья.	1	
	3	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1	
	4	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, обвалка, зачистка, жиловка.	1	
	5	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кул. разруб туш баранины, обвалка, зачистка, жиловка.	1	
	6	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической	1	

		ской кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш свинины, обвалка, зачистка, жиловка.		ОК 01- ОК 9 ЦОПТВ. 6
	7	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	1	
	8	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения крупнокусковых, мелкокусковых, порционных п/ф из мяса. Правила хранения и требования к качеству.	1	
	9	***Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении п/ф из мяса натуральным куском	1	
	10	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	
	11	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке***. <i>Интеллектуальная игра содействующая сохранению и защите окружающей среды с целью оптимизации процесса производства холодных закусок по теме «Способы переработки пищевых отходов»</i>	1	
	12	Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1	
	13	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.	1	
	14	Хранение, кулинарное назначение мясных продуктов.	1	
	<b>Практическое занятие 3. Распознавание мяса по классификационным признакам.</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 2.5</b> <i>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</i>	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01- ОК 9
	1	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	1	
	2	Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение.	1	
	3	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение.	1	
	4	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение.	1	

	5	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без. Полуфабрикаты из неё. Кулинарное назначение.	1	
	6	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении п/ф из мяса рубленного***.	1	
	<b>Лабораторное занятие 6.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		6	
	<b>Лабораторное занятие 7.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без		6	
<b>Тема 2.6</b> <i>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</i>	<b>Содержание</b>		4	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01- ОК 9 ЦОЦНП. 4
	1	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	1	
	2	Оценка качества и безопасности***. <i>Круглый стол</i> направленный на формирование представлений о значении и ценности выбранной профессии по теме: «Профессия повар – это труд или ремесло?»	1	
	3	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	1	
	4	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1	
<b>Тема 2.7</b> <i>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</i>	<b>Содержание</b>		22	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01- ОК 9 ЦОЭВ.2
	1	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1	
	2	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1	
	3	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1	
	4	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	5	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1	
	6	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Групповая проектная работа по разработке вариантов меню для предприятий общественного питания с целью решения задач профессиональной направленности, которая способствует расширению ассортимента полуфабрикатов из птицы	1	
	7	<b>Практическое занятие 4.</b> Распознавание мяса птицы по классификационным признакам.	2	
	<b>Лабораторное занятие 8.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.		6	
	<b>Лабораторное занятие 9.</b> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление		6	



	котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее		
	<i>Дифференцированный зачёт</i>	<b>2</b>	
<b>Учебная практика ПМ 01. Виды работ:</b>		<b>72</b>	<i>ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01- ОК 9</i>
1.	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полу-туш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	<b>3</b>	
2.	Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	<b>3</b>	
3.	Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	<b>3</b>	
4.	Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика	<b>3</b>	
5.	Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.	<b>2</b>	
6.	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	<b>12</b>	
7.	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	<b>12</b>	
8.	Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	<b>2</b>	
9.	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	<b>6</b>	
10.	Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	<b>3</b>	
11.	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	<b>6</b>	
12.	Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;	<b>3</b>	
13.	Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	<b>3</b>	
14.	Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	<b>2</b>	

15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	3	
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	3	
17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	3	
<b>Производственная практика ПМ 01. Виды работ:</b>	<b>108</b>	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01- ОК 9
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6	
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	6	
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6	
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	24	
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	36	
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6	
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	6	
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	6	
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	6	
<b>Всего</b>	<b>180</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащённый в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория «Поварское дело» оснащённая в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **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, 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 авториз. 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. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>

7. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519979>

### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство BBPG, 2007. — 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНО-РУС, 2008.336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. — 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — М.: Академия, 2010. — 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. — М.: Академия, 2010. — 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01.М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014.III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диети-

ческого питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

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

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлеб-продинформ, 1997.560 с.

13. 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)

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

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

16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

20. 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

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления П/Ф);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинф. средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>

<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям</li> </ul>	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике</p>
---	--	--

	<p>рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендации. по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<b>ОК. 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	



<b>ОК. 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	<p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражд.-патриотич. позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК.09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

<p><b>ЦОПВ Патриотическое воспитание</b></p> <p>ЦОПВ.3 Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам</p>	<p>Разработка и защита презентаций, формирующих представление о ценностном отношении к историческому и культурному наследию своего и других народов по теме: «Давно забытые рецепты полуфабрикатов для блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»</p>	<p>Экспертная оценка утверждений и доводов на предмет демонстрации приверженности к родной культуре, любовь к своему народу, через групповое обсуждение докладов</p> <p>Экспертная оценка утверждений и доводов, которые отражают ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам</p>
--	--	--

<p><b>ЦОДНВ</b> Духовно-нравственное воспитание ЦОДНВ.4. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности</p>	<p>Защита презентаций по теме Традиционные праздничные семейные рецепты полуфабрикатов для блюд из овощей и грибов ориентированные на создание устойчивых семейных ценностей</p>	<p><i>Экспертная оценка презентаций на предмет сохранение традиционных семейных ценностей</i></p>
<p><b>ЦОЭВ</b> Эстетическое воспитание ЦОЭВ.1 Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. ЦОЭВ.4 Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды</p>	<p>Подготовка и творческое представление эскиза рисунка с целью реализации эстетических способностей в профессиональной среде по теме «Национальные полуфабрикаты для блюд из рыбы и нерыбного водного сырья».</p> <p>Представление и обсуждение докладов по отбору фильмов и картин для формирования Ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия на тему: «Современная кулинария»</p>	<p><i>Экспертная оценка понимания эмоционального воздействия искусства на эстетику российского и мирового художественного наследия кулинарии.</i></p>
<p><b>ЦОФВ</b> Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия ЦОФВ.1. Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.</p>	<p>Защита исследовательских работ, направленных на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья других людей» по теме «Сохранение пищевой ценности при приготовлении мясных полуфабрикатов, ланч боксов»</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов исследовательских работ на предмет сохранения и укрепления своего здоровья и здоровья других людей</i></p>
<p><b>ЦОПТВ</b> 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,</p>	<p>Групповая проектная работа по разработке вариантов меню для предприятий общественного питания с целью решения задач профессиональной направленности, которая способствует расшире-</p>	<p><i>Экспертная оценка суждений и понимания обучающихся специфики профессионально-трудовой деятельности направленную на формирование образовательных результатов</i></p>

<p>края, страны.</p> <p><b>ЦОПТВ.6.</b> 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</p>	<p>нию ассортимента полуфабрикатов из птицы</p> <p>Дискуссия направленная на формирование профессиональных идеалов и ценностей по теме «Авторские рецепты полуфабрикатов из рыбы местных шеф-поваров»</p>	
<p><b>ЦОЭВ</b> Экологическое воспитание</p> <p><b>ЦОЭВ.2.</b> Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды</p> <p><b>ЦОЭВ.4.</b> Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми</p>	<p>Интеллектуальная игры содействующая сохранению и защите окружающей среды с целью оптимизации процесса производства холодных закусок по теме «Способы переработки пищевых отходов»</p>	<p><i>Экспертная оценка составленных презентаций, эссе, рефератов экологической направленности, которые выражают деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.</i></p>
<p><b>ЦОЦНП</b> Ценности научного познания</p> <p><b>ЦОЦНП.4.</b> Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>Круглый стол направленный на формирование представлений о значении и ценности выбранной профессии по теме: «Профессия повар – это труд или ремесло?»</p>	<p><i>Экспертная оценка проектных работ на предмет умений обучающихся выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам по заданной теме.</i></p>

### 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
<b>ЦОПВ Патриотическое воспитание</b>					
1.	ЦОПВ.2. Сознательная причастность к многонациональному народу РФ, отечеству, общероссийскую идентичность	«Национальные рецептуры народов Поволжья полуфабрикатов из овощей»	Обсуждение национальных рецептов		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
<b>ЦОЭВ Эстетическое воспитание</b>					
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
<b>ЦОПТВ Профессионально-трудовое воспитание</b>					

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
<b>ЦОЦНП      Ценности научного познания</b>					
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