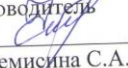





ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено  
на методической  
комиссии  
преподавателей и  
мастеров  
производственного  
обучения по профессиям  
«Повар, кондитер»,  
«Продавец, контролёр-  
кассир»  
протокол № 10  
от «15» июня 2023 г.  
Руководитель  
МК   
Черемисина С.А.

Согласовано  
Зам. директора по ТО  
ОГПОБУ  
«Многопрофильный  
лицей»  
  
Федорева Н.Н.  
« » июня 202 г.

Согласовано  
Зам. Директора по  
УПР  
ОГПОБУ  
«Многопрофильный  
лицей»  
  
Сычева Н.И.  
« » июня 202 г.

Утверждено  
Директор ОГПОБУ  
«Многопрофильный  
лицей»  
  
Королев А.Г.  
« » июня 202 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01**

**Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных  
изделий разнообразного ассортимента**

ПРОФЕССИИ СПО 43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР

Место разработки программы: с. Амурзет, 2023 г.

**АННОТАЦИЯ**  
**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01.**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ**  
**БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Рабочая программа профессионального модуля 01. Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779), предназначена для изучения в ОГПОБУ «Многопрофильный лицей», реализующем образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО по ППКРС), по профессии среднего профессионального образования: 43.01.09. «Повар, кондитер».

Организация-разработчик рабочей программы: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Разработчик данной программы мастер производственного обучения первой квалификационной категории ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» Цуканова Елена Валерьевна, методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» Скотникова Ирина Викторовна, Ваулина Евгения Владимировна преподаватель ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Структуру программ составляют:

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

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

Учебная практика по ПМ 01;

Производственная практика по ПМ 01.

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» всего – 382 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 146 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося (МДК 01.01; МДК 01.02) – 119 часов; - самостоятельной работы обучающегося – 27 часов;

учебной и производственной практики – 236 часов.

Форма промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам профессионального модуля – экзамен; по учебной практике – дифференцированный зачёт; по производственной практике – квалификационный экзамен; в целом по профессиональному модулю 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» - квалификационный экзамен.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b>	<b>12</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b>	<b>37</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b>	<b>41</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля «Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

### 1.1.3. Перечень личностных результатов формируемых в части воспитательной работы с обучающимися

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу,	ЛР 5

малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	<b>ЛР 13</b>
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	<b>ЛР 14</b>
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	<b>ЛР 15</b>

Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 15
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 16
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	ЛР 17
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 18
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	ЛР 19
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 20
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 21
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации<sup>1</sup></b>	
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 22
Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	ЛР 23
Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 24
Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 25



Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно- программной деятельностью	<b>ЛР 26</b>
Способный к применению инструментов бережливого производства	<b>ЛР 27</b>
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	<b>ЛР 28</b>
Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса	<b>ЛР 29</b>
Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий эко культуру	<b>ЛР 30</b>
Способный к применению логистики навыков и профессиональных задач	<b>ЛР 31</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями<sup>2</sup></b>	
Осознанный выбор будущей профессии как путь реализации собственных жизненных планов;	<b>ЛР 32</b>
Осознающий значимость всех форм собственности, готовность к защите своей собственности;	<b>ЛР 33</b>
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	<b>ЛР 34</b>
Способный к самообслуживанию, включая выполнение обязанностей.	<b>ЛР 35</b>
Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности;	<b>ЛР 36</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Сохранение традиций и поддержание престижа ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»	<b>ЛР 37</b>

**1.1.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен иметь практический опыт:**

Иметь практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места;</p> <p>подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
уметь	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать, оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:**

Всего – 618 часа,

Из них на освоение МДК 01.01; МДК 01.02. – 382 часа

В том числе, самостоятельная работа – 42 часа;

на практики, в том числе учебную – 92 часа;

производственную – 144 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

### 2.1. Структура профессионального модуля 01. «Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Коды профессиональных общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.				
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			Всего	В том числе	Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий							
1	2	3	4	5	7	8	9
ПК 1.1. -1.4. ОК 1-7, 9 ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	<b>166</b>	<b>54</b>	20	<b>92</b>	<b>144</b>	<b>10</b>
ПК 1.1. -1.4 ОК 1-7, 9,10,11 ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	<b>216</b>	<b>92</b>	22			<b>17</b>
	Учебная практика	<b>92</b>					

	Производственная практика по ПМ 01	<b>144</b>					
	<i><b>Всего:</b></i>	<b>618</b>	<b>146</b>	42	<b>92</b>	<b>144</b>	<b>27</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	Формируемые ПК., ОК., ЛР.
1	2	3	4
<i>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>			
<b>МДК. 01.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>44 (24;20)</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	<b>1.</b> Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Правила составления заявки на сырье.	<b>1</b>	<b>ПК 1.1.;1.2.</b>  <b>ОК 1-7, 9</b>  <i>ЛР 4; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	<b>2.</b> Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).	<b>2</b>	
	<b>3.</b> Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	<b>1</b>	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление заявки на сырье. Изучение	<b>2</b>	

	сопроводительных документов на товар (сертификаты, удостоверение о качестве)		
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>ПК 1.1.;1.2.</b> <b>ОК 1-7, 9</b> <i>ЛР 4; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	<b>1.</b> Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	<b>2</b>	
	<b>2.</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	<b>1</b>	
	<b>3.</b> Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	<b>1</b>	
	<b>4.</b> Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	<b>1</b>	
	<b>5.</b> Ассортимент и товароведная характеристика пряностей и приправ	<b>1</b>	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>1. Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	<b>3</b>	
	<b>2. Практическое занятие.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	<b>3</b>	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>ПК 1.1.;1.3.</b> <b>ОК 1-7, 9</b> <i>ЛР 4; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</i>
	<b>1.</b> Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	<b>2</b>	
	<b>2.</b> Организация работы рыбного цеха	<b>1</b>	
	<b>3.</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	<b>1</b>	

	4. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	<i>ЛР 37</i>
	5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	<b>3</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	<b>3</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>ПК 1.1.;1.4.</b> <b>ОК 1-7, 9</b>  <i>ЛР 4; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2	
	2. Организация работы мясного цеха. Организация работы птицегольевого цеха	1	
	3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки 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	1	
	5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	<b>Практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	Практическое занятие. Организация рабочих мест по приготовлению котлетной массы	2	



	Практическое занятие. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	10 ПК 1.1.;1.4. ОК 1-7, 9 ЛР 4; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
	3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
	4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	
	5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.	2	
<b>Консультации</b>		6	
<b>Экзамен по МДК 01.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Ответы на экзаменационные вопросы	6	
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>			
<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		75 (53;22)	
<b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание</b>	9	ПК 1.1.;1.2.
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	2	ОК 1-7, 9 ЛР 4; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13;
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых,	2	

	салатно-шпинатных овощей, зелени. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов .		<i>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	<b>3.</b> Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей	<b>1</b>	
	<b>4.</b> Механическая кулинарная обработка грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов.	<b>1</b>	
	<b>5.</b> Подготовка к использованию продуктов переработки овощей: квашеной капусты, соленых огурцов, сушеных и свежемороженых овощей.	<b>1</b>	
	<b>6.</b> Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ	<b>1</b>	
	<b>7.</b> Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	<b>1</b>	
	<b>Практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>3</b>	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	<b>1</b>	
	<b>Лабораторная работа 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)	<b>1</b>	
	<b>Практическая работа 3.</b> Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке овощей	<b>1</b>	
<b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>ПК</b>
	<b>1.</b> Классификация, ассортимент рыбы, нерыбного водного сырья.	<b>1</b>	<b>1.1.;1.3.</b>
	<b>2.</b> Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9</b>

	безопасности рыбы, нерыбного водного сырья		<i>ЛР 4; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	<b>3.</b> Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2	
	<b>4.</b> Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.	2	
	<b>5.</b> Методы разделки рыбы с хрящевым скелетом	1	
	<b>6.</b> Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.	1	
	<b>7.</b> Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья	1	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	1	
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	1	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	1	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Определение массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы.	1	
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b>	8	<b>ПК</b>
	<b>1.</b> Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1	<b>1.1.;1.3.</b>
	<b>2.</b> Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов: способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы	2	<b>ОК 1-7, 9</b> <i>ЛР 4; ЛР 5;</i>
	<b>3.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные	2	<i>ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</i>

	полуфабрикаты, панированные в различных панировках, рыбы фаршированной		<i>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	<b>4.</b> Технология приготовления начинок для фарширования	<b>1</b>	
	<b>5.</b> Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	<b>1</b>	
	<b>6.</b> Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы, охлаждение и замораживание подготовленной рыбы	<b>1</b>	
	<b>Практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	<b>1</b>	
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Определение массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы.	<b>1</b>	
<b>Тема 2.4</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>ПК</b>
	<b>1.</b> Ассортимент, основные характеристики мяса и мясного сырья.	<b>2</b>	<b>1.1.;1.4.</b>
	<b>2.</b> Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса и мясного сырья.	<b>1</b>	<b>ОК 1-7, 9</b>
	<b>3.</b> Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке..	<b>2</b>	<i>ЛР 4; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35;</i>
	<b>4.</b> Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>	<i>ЛР 36; ЛР 37</i>

	<b>5.</b> Обработка субпродуктов	<b>1</b>	
	<b>6.</b> Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Предназначенных для дальнейшего использования	<b>2</b>	
	7. Требования качеству , требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса	<b>1</b>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>3</b>	
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	<b>1</b>	
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без. Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов.	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие 14.</b> Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке. Расчет массы брутто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке. Решение задач на взаимозаменяемость сырья.	<b>1</b>	
<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>ПК</b>
	<b>1.</b> Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	<b>1</b>	<b>1.1.;1.4.</b>
	<b>2.</b> Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9</b>
	<b>3.</b> Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>	<i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</i>
	<b>4.</b> Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом полуфабрикатов из неё. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>	<i>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35;</i>
	<b>5.</b> Технологический процесс приготовления мясной натуральной рубленой массы, полуфабрикатов из неё. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	<b>1</b>	<i>ЛР 36; ЛР 37</i>

	<b>6.</b> Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Предназначенных для дальнейшего использования	<b>1</b>	
	<b>7.</b> Требования качеству , требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса	<b>1</b>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа 15.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	<b>1</b>	
	<b>Лабораторная работа 16.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие 17.</b> Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродукты	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие 18.</b> Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке. Расчет массы брутто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке	<b>1</b>	
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>ПК</b>
	<b>1.</b> Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности домашней птицы.	<b>1</b>	<b>1.1.;1.4.</b>
	<b>2.</b> Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	<b>1</b>	<b>ОК 1-7, 9</b>
	<b>3.</b> Классификация, ассортимент. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение.	<b>1</b>	<i>ЛР 4; ЛР 5;</i>
	<b>4.</b> Приготовление начинок для фарширования птицы.	<b>1</b>	<i>ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13;</i>
	<b>5.</b> Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>1</b>	<i>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</i>
	<b>6.</b> Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы	<b>1</b>	<i>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35;</i>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<i>ЛР 36;</i>
	<b>Лабораторная работа 19.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	<b>1</b>	<i>ЛР 37</i>

	<b>Лабораторная работа 20.</b> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	<b>1</b>	
	<b>Практическая работа 21.</b> Расчет массы субпродуктов, отходов и потерь при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.	<b>1</b>	
	<b>Практическая работа 22.</b> Расчет массы сырья нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы	<b>1</b>	
<b>Консультации</b>		<b>6</b>	
<b>Экзамен по МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>6</b>	
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</li> </ol>		
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам и разделам программы.</li> </ol>		

Учебная практика (УП) по ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		92	
Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебных занятий	Объем в часах	Формируемые ПК., ОК., ЛР.
1	2	3	4
Тема 1.1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	Содержание	4	ПК 1.1., ПК 1.2.; ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <i>ЛР 4; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	1 Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий		
	2 Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями		
	3 Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом.		
	4 Механическая кулинарная обработка клубнеплодов		
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.	Содержание	4	ПК 1.1., ПК 1.2. ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <i>ЛР 4; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	1 Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.		
	2 Подготовка сырья к производству.		
	3 Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.		
	4 Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.		
	5 Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.		
6 Упаковка на вынос.			
Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка корнеплодов, капустных, луковых овощей и грибов	Содержание	8	ПК 1.1., ПК 1.2. ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <i>ЛР 4; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</i>
	1 Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного их использования при выполнении механической кулинарной обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей и		



	грибов		<i>ЛР 37</i>
2	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного их использования при выполнении подготовки сырья к производству.		
3	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного их использования при выполнении оценки и проверки и годности корнеплодов, капустных, луковых овощей и грибов органолептическим способом.		
4	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного их использования при выполнении следующих действий: обработка корнеплодов и капустных, луковых овощей и грибов; очистка корнеплодов и капустных, луковых овощей и грибов; подготовка к хранению и хранение подготовленных клубнеплодов, капустных, луковых овощей и грибов.		
5	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного их использования при выполнении следующих действий: нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей (формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей, грибов).		
6	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, отработка методов безопасного их использования при выполнении следующих действий: подготовке к использованию пряностей и твердых приправ.		
7	Упаковка на вынос.		

Тема 1.4. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы.	Содержание		4	ПК.1.1., 1.2., 1.3.  ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <i>ЛР 4; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.		
	2	Подготовка сырья к производству.		
	3	Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.		
	4	Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, чистка, потрошение, пластование рыбы с костным скелетом. Обработка некоторых видов рыбы (каarp, сазан, карась, щука и т.п.). Разделка осетровой рыбы.		
	5	Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом.		
	6	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Применение взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
	7	Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.		
Тема 1.5. приготовление рыбной котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее	8	Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	8	ПК.1.1., 1.2., 1.3.  ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.		
	2	Подготовка сырья к производству		
	3	Виды и способы разделки рыбы для приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее		
	4	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из рыбной котлетной массы для последующего использования		
5	Упаковывание на вынос или для транспортирования.			
Тема 1.6. Фарширование	Содержание		4	ПК.1.1., 1.2., 1.3.

рыбы.	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.		ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13;</i> <i>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</i> <i>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</i> <i>ЛР 37</i>
	2	Подготовка сырья к производству.		
	3	Применение способов фарширования рыбы.		
	4	Использование способов минимизации отходов при обработке рыбы.		
	5	Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.		
Тема 1.7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		Содержание	4	ПК.1.1., 1.2., 1.3.  ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13;</i> <i>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</i> <i>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</i> <i>ЛР 37</i>
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.		
	2	Подготовка сырья к производству		
	3	Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы.		
	4	Приготовление полуфабрикатов 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.		
	5	Закладка продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Взаимозамена продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
	6	Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.		
7	Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковывание на вынос или для транспортирования.			
Тема 1.8. Приготовление полуфабрикатов из рыбной		Содержание	4	ПК.1.1., 1.2., 1.3.
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и		

котлетной массы.		подготовка оборудования.		ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <b><i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13;</i></b> <b><i>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</i></b> <b><i>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</i></b> <b><i>ЛР 37</i></b>
	2	Подготовка сырья к производству.		
	3	Приготовление котлетной массы.		
	4	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).		
	5	Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.		
	6	Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
	7	Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.		
Тема 1.9. Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы.	Содержание		4	ПК.1.1., 1.2., 1.3.  ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <b><i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13;</i></b> <b><i>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</i></b> <b><i>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</i></b> <b><i>ЛР 37</i></b>
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.		
	2	Подготовка сырья к производству.		
	3	Виды панировок. Различные способы панирования.		
	4	Приготовление жидкого теста.		
	5	Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов.		
Тема 1.10. Механическая кулинарная обработка мяса.	Содержание		4	ПК.1.1., 1.2., 1.4.  ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <b><i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13;</i></b> <b><i>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</i></b> <b><i>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</i></b>
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.		
	2	Подготовка сырья к производству.		
	3	Механическая кулинарная обработка мяса		

				<i>ЛР 37</i>
Тема 1.11. Разделка и обвалка говяжьей и телячьей туши.	Содержание		4	ПК.1.1., 1.2., 1.4. ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13;</i> <i>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</i> <i>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</i> <i>ЛР 37</i>
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.		
	2	Подготовка сырья к производству.		
	3	Разделка и обвалка говяжьей и телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса.		
	4	Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.		
	5	Упаковывать на вынос или для транспортирования.		
Тема 1.12. Разделка и обвалка бараньей туши.	Содержание		4	ПК.1.1., 1.2., 1.4. ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13;</i> <i>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</i> <i>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</i> <i>ЛР 37</i>
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.		
	2	Подготовка сырья к производству.		
	3	Разделка и обвалка бараньей туши. Кулинарное использование частей мяса.		
	4	Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.		
	5	Упаковывать на вынос или для транспортирования.		
Тема 1.13. Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина).	Содержание		4	ПК.1.1., 1.2., 1.4. ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13;</i> <i>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</i> <i>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</i> <i>ЛР 37</i>
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.		
	2	Подготовка сырья к производству.		
	3	Разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей мяса.		
	4	Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.		
	5	Упаковывать на вынос или для транспортирования.		
Тема 1.14. Приготовление	Содержание		4	

полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина).	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	4	ПК.1.1., 1.2., 1.4.  ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <b>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13;</b> <b>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</b> <b>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</b> <b>ЛР 37</b>
	2	Подготовка сырья к производству.		
	3	Приготовление полуфабрикатов из говядины и телятины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.		
	4	Отработка способов охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных полуфабрикатов из мяса.		
Тема 1.15. Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (баранина, свинина)	Содержание		4	ПК.1.1., 1.2., 1.4.  ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <b>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13;</b> <b>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</b> <b>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</b> <b>ЛР 37</b>
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.		
	2	Подготовка сырья к производству.		
	3	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.		
	4	Отработка способов охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных полуфабрикатов из мяса.		
5	Упаковка на вынос или для транспортирования.			
Тема 1.16. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	Содержание		4	ПК.1.1., 1.2., 1.4.  ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <b>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13;</b> <b>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</b> <b>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</b> <b>ЛР 37</b>
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.		
	2	Подготовка сырья к производству.		
	3	Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.		
	4	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Применение взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
	5	Подготовка к охлаждению, замораживанию, вакуумированию обработанных полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.		
6	Упаковка на вынос или для транспортирования.			
Тема 1.17. Обработка	Содержание		4	ПК.1.1., 1.2., 1.4.
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и		

субпродуктов и костей. ПК.1.1., 1.2.,1.4.		подготовка оборудования		ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <b>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11;ЛР 13;</b> <b>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</b> <b>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</b> <b>ЛР 37</b>
	2	Подготовка сырья к производству		
	3	Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных субпродуктов.		
	4	Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.		
	5	Упаковывание на вынос или для транспортирования.		
Тема 1.18. Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Обработка субпродуктов из птицы	Содержание		4	ПК.1.1., 1.2., 1.4.  ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <b>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11;ЛР 13;</b> <b>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</b> <b>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</b> <b>ЛР 37</b>
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.		
	2	Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.		
	3	Выполнение заправки тушек домашней птицы и подготовка их к последующей тепловой обработке.		
	4	Оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом.		
	6	Упаковка на вынос или для транспортирования.		
Тема 1.19. Механическая кулинарная обработки дичи, кролика.	Содержание		4	ПК.1.1., 1.2., 1.4.  ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. <b>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11;ЛР 13;</b> <b>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28;</b> <b>ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36;</b> <b>ЛР 37</b>
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования		
	2	Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами дичь, кролика.		
	3	Выполнение заправки дичи, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке.		
	4	Оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом.		
	5	Упаковка на вынос или для транспортирования.		
Тема 1.20. Приготовление основных полуфабрикатов из птицы. Приготовление котлетной массы и	Содержание		4	ПК.1.1., 1.2., 1.4.  ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11.
	1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.		
	2	Подготовка сырья к производству.		

полуфабрикатов из неё.	3	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.		<i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	4	Приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё.		
	5	Упаковка на вынос или для транспортирования.		
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>4</b>	



<b>Воспитательная работа с обучающимися</b>			
<b>Модуль</b>	<b>Дата</b>	<b>Содержание работы</b>	<b>Формируемые ОК; ПК; ЛР.</b>
<b>Направление воспитательной работы: профессиональное воспитание</b>			
<b>Профессиональный выбор</b>	<b>1 сентября</b>	<b>День знаний</b>	<b>ЛР 1, 2, 3, 7, 8</b>
	<b>Октябрь</b>	<b>Экскурсия на ПОП</b>	ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. ПК.1.1., 1.2., 1.3., 1.4. <b><i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i></b>
	<b>Декабрь</b>	<b>Конкурсная неделя по профессии повар, кондитер</b>	ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. ПК.1.1., 1.2., 1.3., 1.4. <b><i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i></b>
	<b>Март</b>	<b>Профориентационная работа</b>	ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. ПК.1.1., 1.2., 1.3., 1.4. <b><i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i></b>
	<b>Март</b>	<b>Установочная конференция по производственной практике ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»</b>	ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. ПК.1.1., 1.2., 1.3., 1.4. <b><i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i></b>
	<b>Март</b>	<b>Прохождение производственной практики по ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных</b>	ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. ПК.1.1., 1.2., 1.3., 1.4. <b><i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13;</i></b>

		изделий разнообразного ассортимента»	<i>ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	<b>Апрель</b>	<b>Прохождение производственной практики по ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»</b>	ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. ПК.1.1., 1.2., 1.3., 1.4. <i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>
	<b>Апрель</b>	<b>Отчет по производственной практике по ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»</b>	ОК. 1-4; ОК. 9; ОК. 10; ОК. 11. ПК.1.1., 1.2., 1.3., 1.4. <i>ЛР 4; ЛР 5; ЛР 9; ЛР 11; ЛР 13; ЛР 24; ЛР 27; ЛР 28; ЛР 31; ЛР 32; ЛР 35; ЛР 36; ЛР 37</i>

Производственная практика (ПП) по ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					
Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПП.ПМ 01	Виды работ по ПП.ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание работ по ПП. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Объём в часах
1	2	3	4	6	7
ПК.1 1.1, 1.2., 1.3., 1.4.,	<b>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	144	1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий.	Тема 1.1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6
			2. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.	12
			3. приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Тема 1.3. . Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей, грибов.	12
			4. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов	Тема 1.4. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы.	12
			5. Осуществлять обработку, подготовку рыбы, нерыбного водного сырья	Тема 1.5. Приготовление различных видов панировок для полуфабрикатов.	6
			6. Осуществлять обработку, подготовку мяса, домашней птицы.	Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	12
			7. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, мяса птицы, рыбы и нерыбного водного сырья.	Тема 1.7. Приготовление рыбной котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее	18
				Тема 1.8.	6

			Фарширование рыбы.	
			Тема 1.9. Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, свинина, баранина	12
			Тема 1.10. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	12
			Тема 1.11. Обработка субпродуктов.	6
			Тема 1.12. Механическая кулинарная обработки домашней птицы	12
			Тема 1.13. Приготовление основных полуфабрикатов из птицы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	12
			<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>
	<b><i>ВСЕГО часов</i></b>	<b>144</b>		<b>144</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

3.1. Для реализации программы профессионального модуля 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология приготовления пищи» оснащенный оборудованием: учебная доска, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и другие; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями) и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) со следующим видом оснащения: рабочее место мастера преподавателя; место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды); технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Наименование оборудования	Кол-во (шт.)
Весы настольные электронные;	8
Пароконвектомат;	2
Конвекционная печь или жарочный шкаф;	1
Микроволновая печь;	1
Расстоечный шкаф;	1
Плита электрическая;	8
Фритюрница;	1
Электрогриль (жарочная поверхность);	1
Шкаф холодильный;	1
Шкаф морозильный;	1
Шкаф шоковой заморозки;	1
Льдогенератор;	1
Тестораскаточная машина;	2
Планетарный миксер;	3
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	8
Мясорубка;	1
Овощерезка или процессор кухонный;	1
Слайсер;	1
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;	1
Миксер для коктейлей;	8
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);	1

Машина для вакуумной упаковки;	1
Кофемашина с капучинатором;	1
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);	1
Кофемолка;	2
Газовая горелка (для карамелизации);	8
Набор инструментов для карвинга;	3
Овоскоп;	1
Нитратгестер;	3
Машина посудомоечная;	1
Стол производственный с ящиками для посуды и инвентаря;	8
Стеллаж стационарный;	4
Моечная ванна односекционная;	3
Кухонный инвентарь на каждое рабочее место.	В соответствии с темами профессиональных модулей

**Рабочее место мастера производственного обучения.** Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

#### **3.2.1. Печатные издания:**

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. 2015- 01-01. - 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 диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.2.1. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

В результате освоения программы профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями, а также демонстрировать умения, знания и практический опыт в основном виде деятельности:

Результаты обучения				Критерии оценки	Методы оценки
Код ПК, ОК	Умения	Знания	Практический опыт		
ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительных приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  -распознавать недоброкачественные продукты.	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).	- подготовки, уборки рабочего места;  - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;  -оценки результатов Внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная Аттестация в форме дифференцированного Зачета по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку	- выбирать, применять, комбинировать различные методы	- видов, назначения, правила безопасной	- обработки различными методами, подготовки традиционных видов		

<p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, фильтровании, править кухонные ножи;   - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;   - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;   - способов сокращения потерь при обработке сырья</p>	<p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p>		<p>-тестирования.   Итоговый контроль  Тестирование в процессе  Проведения  Экзамена  квалификационного</p>
---	--	---	---	--	---

	применения пряностей и приправ;				
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	- 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	- требований к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  - ведения расчетов с потребителями.		

<p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		<p>- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>			
--	--	---	--	--	--

**4.1.** Студент в ходе проверки должны также демонстрировать начальное формирование следующих общих компетенций:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Распознавать задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте.</li> <li>- Анализировать задачу или проблему и выделять её составные части.</li> <li>- Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы.</li> <li>- Составить план действия.</li> <li>- Определять необходимые ресурсы.</li> <li>- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</li> <li>- Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте.</li> <li>- Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</li> <li>- Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</li> <li>- Алгоритмы построения плана для решения задач.</li> <li>- Реализовать составленный план.</li> <li>- Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять задачи поиска информации.</li> <li>- Определять необходимые источники информации.</li> <li>- Планировать процесс поиска информации.</li> <li>- Структурировать получаемую информацию.</li> <li>- Выделять наиболее значимое в перечне информации.</li> <li>- Оценивать практическую значимость результатов поиска.</li> <li>- Оформлять результаты поиска.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</li> <li>- Приемы структурирования информации.</li> <li>- Формат оформления результатов поиска информации.</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</li> <li>- Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</li> <li>- Современная научная и профессиональная терминология.</li> <li>- Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организовывать работу коллектива и команды.</li> <li>- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Психология коллектива, личности.</li> <li>- Основы проектной деятельности.</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Излагать свои мысли на государственном языке.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Особенности социального и культурного контекста.</li> </ul>

	- Оформлять документы	- Правила оформления документов.
ОК 06	- Описывать значимость своей профессии. - Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	- Сущность гражданско-патриотической позиции. - Общечеловеческие ценности. - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	- Соблюдать нормы экологической безопасности. - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. - Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. - Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. - Использовать современное программное обеспечение.	- Современные средства и устройства информатизации. - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), - Понимать тексты на базовые профессиональные темы.	- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.

**4.2. Комплекс критериев оценки (КО) и личностных результатов (ЛР) обучающихся формируемых в ходе реализации программы воспитания**

Код и наименование личностных результатов реализации программы воспитания	Критерии оценивания (КО)	Виды процедуры оценивания	Значения оценки
ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	КО 12. Сформированность гражданской позиции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- стандартизированные опросники</li> <li>- участие в мероприятиях</li> <li>- мониторинг активности</li> <li>- мониторинг регистрации в Движении «Добровольцы России»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- доля обучающихся, вовлеченных в работу военно-патриотического движения;</li> <li>- доля обучающихся, способных выполнить нормативы, требуемые в рядах Вооруженных сил Российской Федерации;</li> <li>- доля обучающихся, вовлеченных в активную поисково-исследовательскую работу по развитию музея лица;</li> <li>- доля обучающихся, вовлеченных в реализацию проекта «Россия – страна возможностей»;</li> <li>- доля обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность;</li> <li>- доля обучающихся вовлеченных в работу волонтерского отряда «Добрые сердца»;</li> <li>- доля обучающихся, включенных в социально-</li> </ul>

<p>ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p>КО 18. Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан.          КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях.          КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p>		<p>активную деятельность через увеличение охвата патриотическими проектами;          - доля обучающихся, участников проекта «Мы вместе»;          - доля обучающихся, участников проекта «Большая перемена»</p>
---	---	--	---



<p>ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>КО 12. Сформированность гражданской позиции. КО 08. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. КО 16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. КО 11. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</p>	<p>- позитивное отношение к базовым ценностям - оценочные листы - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля обучающихся, состоящих на разных видах учета; - доля обучающихся, совершивших правонарушения и преступления; - доля обучающихся принимавших участие в мероприятиях и акциях по направлению гражданско-правового воспитания;</p>
--	---	--	---

<p>ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>КО 01. Демонстрация интереса к будущей профессии.          КО 22. Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.          КО 06. Участие в исследовательской и проектной работе исследовательской и проектной.          КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства, командных проектах.</p>	<p>- стандартизированные опросники          - оценочные листы          - участие в мероприятиях</p>	<p>- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, региональных всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, командных проектах;          - доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;</p>
<p>ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>КО 15. Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся.          КО 13. Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества</p>	<p>- стандартизированные опросники          - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля обучающихся, включенных в социально-активную деятельность через увеличение охвата патриотическими проектами;          - доля обучающихся, принимающих участие в мероприятиях патриотической направленности;</p>

	КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях.		
ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях. КО 18. Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан.	- участие в мероприятиях по поддержке инвалидов и престарелых граждан	- количество мероприятий, по поддержке инвалидов и престарелых граждан; - доля обучающихся, вовлечённых в работу проекта «Мы вместе»; - доля обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность;
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	КО16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. КО 08. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.	- психологическое исследование  - стандартизированные опросники	- количество обращений по конфликтным ситуациям; - доля обучающихся, состоящих на разных видах учета;

	КО 10. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.		
ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	КО 11. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. КО 13. Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества. КО 16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	- психологическое исследование - участие в мероприятиях	- доля обучающихся, вовлеченных в работу проекта «ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» – территория безопасности»; - доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях по сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий	КО 21. Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.	- участие в мероприятиях  - мониторинг активности  - мониторинг досуговой занятости	- количество обучающихся, принимающих участие во внутренних лицейских, районных, областных и региональных Спартакиадах; - доля обучающихся, имеющих организованный досуг; - количество обучающихся, прошедших процедуру тестирования по нормативам движения ГТО; - доля обучающихся на регулярной основе занимающихся спортом на базе спортивных

<p>психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>			<p>секций на территории лицея;  - доля обучающихся, вовлеченных в проектно-исследовательскую деятельность по-спортивному и здоровье-ориентированному воспитанию;  - доля обучающихся, на регулярной основе занимающихся в секциях по-спортивному и здоровье-ориентированному воспитанию;  - доля обучающихся, участвующих в спортивных соревнованиях различного уровня;  - количество призеров в спортивных мероприятиях различного уровня;  - количество мероприятий по профилактике негативных зависимостей;  - количество мероприятий, проведенных совместно с правоохранительными органами;  - доля несовершеннолетних обучающихся, совершивших правонарушения и преступления;</p>
<p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>КО19. Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России мира.  КО 20. Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p>	<p>- стандартизированные опросники  - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля обучающихся лицея, вовлеченных в работу волонтерского отряда «Добрые сердца»;  - доля обучающихся лицея, вовлеченных в экологические мероприятия в рамках реализации проектов по экологическому воспитанию;  - доля обучающихся, участвующих в конкурсах социальных, исследовательских проектов, грантов по экологической направленности;  - доля обучающихся лицея, вовлеченных в практическую природоохранную деятельность;  - количество организованных экологических</p>

			десантов на территории лицея и вне.
ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	КО 02. Оценка собственного продвижения, личностного развития.	- анализ продуктов творческой деятельности	- доля обучающихся, активно участвующих в организации и проведении культурно-творческих мероприятий (фестивалей, смотров-конкурсов и т.п.); - количество обучающихся, победителей и призеров в мероприятиях различного уровня творческой направленности; - доля обучающихся, участвующих в проектах и программах в сфере поддержки талантливой молодежи; - количество организованных студентами творческих мероприятий;
ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	КО 12. Сформированность гражданской позиции. КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.	- участие в мероприятиях  - психологическое исследование	- доля обучающихся, активно участвующих в организации и проведении мероприятий «Моя семья- моя крепость»; - количество мероприятий с участием родителей обучающихся;
ЛР 13. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования,	КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. КО 10. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных	- самооценка событий участия в конкурсных неделях профессиональной направленности  - позитивное отношение к участию в	- доля студентов, принявших участие в конкурсных неделях по профессии; - количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных и всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, в том числе в рамках конкурсного движения World Skills Russia; - доля обучающихся лицея, охваченных мероприятиями по профессиональному

<p>ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<p>проектах.</p>	<p>областных, региональных и международных олимпиадах, конкурсах, в том числе в рамках конкурсного движения World Skills Russia</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>самоопределению;</p>
<p>ЛР 14. Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.</p>	<p>КО 03. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. КО 02. Оценка собственного продвижения, личностного развития. КО 06. Участие в исследовательской и проектной работе. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>- мониторинг участия в проектной деятельности</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- количество обучающихся, принявших участие в конкурсных, предметных неделях и конкурсах профессионального мастерства</p> <p>- доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей</p>
<p>ЛР 15. Готовый к профессиональной</p>	<p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков</p>	<p>- оценочные листы</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению</p>

<p>конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p>	<p>правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- психологические исследования  - участие в мероприятиях</p>	<p>«Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p>
<p>ЛР 16. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики</p>	<p>КО 03. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. КО 01. Демонстрация интереса к будущей профессии. КО 07. Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных, конкурсных неделях. КО 23. Участие в конкурсах профессионального</p>	<p>- оценочные листы  - психологические исследования  - участие в мероприятиях</p>	<p>- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля обучающихся лицей, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению; - доля обучающихся-частников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;</p>



	мастерства и в командных проектах.		
ЛР 17. Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>КО 09. Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 04. Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- самооценка событий олимпиадах, конкурсах профессионального</p> <p>- мониторинг участников конкурсов и соревнований</p>	<p>- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p> <p>- доля обучающихся лицей, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению;</p> <p>- доля обучающихся-частников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;</p>
ЛР 18. Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры,</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- самооценка событий олимпиадах, конкурсах профессионального</p> <p>- мониторинг участников конкурсов и соревнований</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</p> <p>- количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p>

	экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.		
ЛР 19. Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	- оценочные листы  - психологические исследования  - участие в мероприятиях	- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности; - доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее; - доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее; - доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее
ЛР 20. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения	КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности КО 14. Проявление правовой активности и навыков	- оценочные листы  - психологические исследования	- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших

<p>задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.</p>	<p>правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- участие в мероприятиях</p>	<p>малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности; - доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее; - доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее; - доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее</p>
<p>ЛР 21. Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по</p>	<p>- оценочные листы - психологические исследования - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности; - доля студентов, трудоустроенных по окончании</p>

	отношению к социально-экономической действительности.		обучения в лицее; - доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее; - доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее
--	---	--	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается