

**Приложение 5. ПЦ Профессиональный цикл**

**Приложение 5**  
к ПОП по профессии  
Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**УП.01 Учебная практика**

**« ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ  
ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

2024

Программа и методические рекомендации по организации и проведению учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.12. 2016 г. N 44898).

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы.	4
2.	Результаты освоения программы учебной практики.	5
3.	Структура о содержание рабочей программы учебной практики.	10
4.	Условия реализации программы профессионального модуля..	17
5.	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.	20

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности.

ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

## **1.2 Цели и задачи практики**

Практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса

Содержание этапов практики определено в программе практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО). Практика обучающихся проводится в соответствии ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Практика предусматривается в каждом профессиональном модуле, в целях приобретения опыта практической работы, закрепления и углубления необходимых знаний и умений по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основными этапами практики обучающимся в БПОУ ПАТ по основной профессиональной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются:

-учебная практика;

-производственная практика по профилю профессии.

Цели практики определены в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования. Практика предусматривается, в целях приобретения практического опыта работы, закрепления и углубления необходимых знаний и умений по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика проводится с целью закрепления и углубления знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения и приобретения практического опыта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика по профилю специальности проводится с целью приобретения практического опыта, закрепления, расширения, углубления и систематизации знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 2. Результаты освоения программы учебной практики

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

код	наименование общих компетенций
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии , проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.02	Осуществлять поиск ,анализ и интерпретацию информации, для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде ,эффективно взаимодействовать с коллегами , руководством ,клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию ,демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды ,ресурсосбережению ,эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях .
ОК.08	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК.09	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых),за результат выполнения задания.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

### 2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями.

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, сырьё, 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.

**Формирование личностных результатов в процессе воспитания в рамках учебного процесса**

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (Дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
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.	<b>ЛР 2</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>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР1</b>

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>Подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>Ведение расчётов 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>Распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки(вручную, механическим способом), подготовки сырья с учётом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>Владеть техникой работы с ножом при нарезки, измельчении, править кухонные ножи;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>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.</p>
Знать	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами(системы ХАССП);</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, , нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов;</p> <p>Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>

**2.3.** Количество часов отводимое на освоение рабочей программы УП 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

на практику учебную—108 часов.

### 3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Объём Программы, часов	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	промежуточная аттестация
			Обучение по МДК, час		Практики			
			всего часов	в том числе лабораторных и практических занятий, час.	учебная	производственная		
ПК1.1-1.4. ОК 01.-10.	<b>ПМ 01</b> «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».	394	124	48	108	108	12	42
	учебная и производственная практика	216			108	108		
	экзамен	18						18



### 3.1. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ 01</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>108</b>
<b>Тема 1.1</b> Отработка классических видов и способов нарезки овощей и грибов.	<b>Содержание</b>	
	1. Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно- кондитерском цехе. Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и нарезка различными методами сырых овощей и грибов.	6
	2. Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно- кондитерском цехе. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из варенных, припущенных овощей.	6

<p><b>Тема 1.2</b></p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов .</p>	<p><b>Содержание</b></p>		
	1.	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно- кондитерском цехе. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов, процент отходов. Последовательность обработки овощей и грибов. Порядок и сроки хранения очищенных овощей и грибов.</p>	6
	2.	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно- кондитерском цехе. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей и грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей и грибов</p>	6
<p><b>Тема 1.3</b></p> <p>Обработка консервированных овощей и грибов</p>	<p><b>Содержание</b></p>		
	1.	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно- кондитерском цехе. Классические виды и способы нарезки овощей и грибов, форма нарезки овощей, кулинарное использование. Особенности обработки овощей для фарширования. Ассортимент полуфабрикатов из фаршированных овощей</p>	6
	2.	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно- кондитерском цехе. Обработка консервированных овощей и грибов. Органолептический способ оценки годности грибов: внешний вид, запах, вкус, наличие посторонних примесей.</p>	6
<p><b>Тема 1.4</b> Технология обработки рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Содержание :</b></p>		
	1.	<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно- кондитерском цехе. 1 Обработка рыбы, нерыбного водного сырья: размораживание, разделка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы (обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка на филе)</p>	6

<b>Тема 1.5</b> Отработка основных и вспомогательных приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Подготовка рыбы к фаршированию, изготовление кнельной массы	<b>Содержание</b>		
	1.	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно- кондитерском цехе. Ознакомиться с правилами подбора пряностей, приправ для приготовления полуфабрикатов из рыбы, ассортиментом панировок и маринадов, используемых для приготовления рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления мучной панировки: красная, белая, сухая, льезон.	6
	2.	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно- кондитерском цехе. Подготовка рыбы к фаршированию. Технологический процесс приготовления рыбы фаршированной	6
	3.	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно- кондитерском цехе. Приготовление фаршей и начинок для приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы. Технология приготовления кнельной массы	6
<b>Тема 1.6</b> Последовательность выполнения технологических операций при обработке мяса	<b>Содержание</b>		
	1.	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно- кондитерском цехе. Организация рабочего места, подбор необходимого производственного инвентаря, кухонной посуды и технологического оборудования для обработки мяса говядины, свинины, баранины. Размораживание, органолептические методы определения качества мясного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при обработке мяса. Деление туш и полутуш говядины, свинины и баранины на части.	6
<b>Тема 1.7</b> Отработка приемов приготовления крупнокусковых, порционных и	<b>Содержание</b>		
	1.	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно- кондитерском цехе. Ознакомиться с методами подготовки мясных полуфабрикатов для приготовления блюд. Технология	

мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление натуральной рубки, котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них	приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины	<b>6</b>
	2. Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно- кондитерском цехе. Последовательность технологических операций при приготовлении натуральной рубки, котлетной и кнельной масс и полуфабрикатов из них. Правила замораживания и хранения полуфабрикатов. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения.	<b>6</b>

<p><b>Тема 1.8</b></p> <p>Обработка субпродуктов. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор необходимого производственного инвентаря, кухонной посуды и технологического оборудования для обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них. Органолептическая оценка качества субпродуктов. Обработка субпродуктов мяса и приготовление полуфабрикатов из них. Охлаждение, замораживание, вакуумирование субпродуктов. Хранение субпродуктов в охлаждённом и замороженном виде</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 1.9</b></p> <p>Отработка приемов по первичной обработке птицы, дичи и кролика. Отработка приемов приготовления различных полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Освоение приемов первичной обработки птицы, дичи и кролика: размораживания, опаливания, удаления головы, шеи, ножек, потрошение, промывание. Виды заправок птицы, дичи. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы целыми тушками, филе, окорочка, крылья, голень, полуфабрикаты из птицы порционные и мелкокусковые</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 1.10</b></p> <p>Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов птицы: головки, гребешки, шеи, ножки, крылышки, печени, сердце. Органолептическая оценка качества. Требования к качеству, сроки хранения. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 1.11</b></p> <p>Подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов .Подбор оборудования для</p>	<p><b>Содержание</b></p>	

вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов	1.	Ознакомиться с видами, назначением правил эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.	6
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			6

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

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
  
- технические средства обучения:
  
- проектор, экран.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащение базы практики, соответствует с п 6.2.3 программы по Примерной образовательной профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Э. Харченко.- 9-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.512 с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. - 12-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 400 с.
4. 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.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд.стер. - М. : Издательский центр «Академия»,

2018. - 240 с.

6. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1./ А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256с.

7. Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. Пособие для нач. проф. Образования / Н. И. Дубровская.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 240с.
2. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: раб. Тетрадь: в 4 ч.-Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 48 с.

Интернет ресурсы:

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. ПУМ - электронные интерактивные материалы в технологической платформе "Академия- медиа", «Электронные учебно-методические комплексы в соответствии с ФГОС» включающие в себя профессиональные модули и виртуальные практикумы по компетенции

«Повар, кондитер».

[www.znaniy.com](http://www.znaniy.com)

<http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса

<http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы

<http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека

<http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов

<http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря

<http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь

[http://varimparim.ru/prigitov\\_produkto/obrabotka\\_ptizy](http://varimparim.ru/prigitov_produkto/obrabotka_ptizy) Обработка домашней птицы

[http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST\\_R\\_5H8798.html](http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5H8798.html) Нормативные документы

<http://www.znaytovar.ru/new1031.html> Мясные полуфабрикаты



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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	№№ заданий для проверки
<p>ПК 1.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ</li> <li>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека</li> <li>-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>ПР 2, ПР3;</p> <p>-экспертная оценка защиты отчетов по УП</p>
<p>ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролик</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>ЛР 1, ЛР 3, ПР12, экспертная оценка защиты отчетов по УП, ПП, выполнения заданий экзамена по модулю; оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене по МДК 01.02</p>

<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>- соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -соблюдение требований</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>ЛР 4, ЛР 5;</p> <p>экспертная оценка защиты отчетов по УП, ПП,</p> <p>выполнения заданий экзамена по модулю; оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене</p>
	<p>персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец.</p> <p>одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике</p>	<p>по МДК 01.02</p>
<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>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>- соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике)</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>ЛР 11, ЛР 12, ЛР13;</p> <p>экспертная оценка защиты отчетов по УП, ПП, выполнения заданий экзамена по модулю; оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на экзамене по МДК 01.02</p>

<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul>	<p>ПР 1, ПР 2, ПР3,</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- анализ инноваций в области профессиональной деятельности;</li> <li>- обзор публикаций в профессиональных изданиях.</li> </ul>	<p>ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 9, ПР 4, ПР 5, ПР 9,</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>ПР 6, ПР 7, ПР 8,</p>
<p>ОК 4. Работать в</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися,</p>	<p>ЛР 10, ПР 11,</p>

<p>коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение норм деловой культуры;</li> <li>- соблюдение этических норм.</li> </ul>	<p>ЛР 11, ЛР 12</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	<p>ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16,</p>
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>	<p>ЛР 17, ЛР 18, ПР 12, ПР13</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	<p>ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8</p>
<p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8</p>

<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
---	---	--

Динамика развития ЛР на учебных занятиях оценивается в соответствии с показателями их сформированности

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР
<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>2.1.Проявляет самостоятельность и ответственность в принятии решений, стремление к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни</p>
<p>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 психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>9.1. Соблюдает и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни</p> <p>9.2. Участвует в мероприятиях, посвященных профилактике алкогольной, табачной, игровой зависимостей, употребления психоактивных веществ</p> <p>Посещает занятия по физической культуре, спортивные клубы, секции</p>
<p>ЛР.1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>1.1Участвует в мероприятиях, формирующих приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятие традиционных ценностей многонационального народа России</p> <p>1.2Проявляет интерес к изучению и освоению культурных традиций России, русского и родного языка</p>

	1.3Проявляет гордость за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее России
--	--