



БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 243
от 01 сентября 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ
И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ
РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО
43.01.09 «Повар, кондитер»

СОГЛАСОВАНО

КРМЧТП «Сидянце Северо»

наименование организации (работодателя)

Молодежник ООО

наименование должности

М.Б. Волкова

подпись

И О Ф

« 29 » мая

2018 г.



| | |
|----------------|-------|
| Форма обучения | очная |
| Курс | 4 |
| Семестр | 8 |

Когалым, 2018

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни» разработана на основе требований работодателей по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: БУ «Когалымский политехнический колледж»


РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения на заседании методического объединения по направлению подготовки 44.02.01 Дошкольного образования, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский Учет (по отраслям). 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.01.09 Повар, кондитер

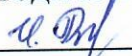
Протокол № 4 от «19» мая 20__ г.

Руководитель МО  Л.В. Кругляк
подпись


СОГЛАСОВАНО

Педагог- библиотекарь 
подпись

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС  И.В. Рыбакова
подпись

Разработчики:

Балахнина Радмила Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории БУ «Когалымский политехнический колледж» 

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»..... | 4 |
| 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 6 |
| 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 17 |
| 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 20 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Матрицы логических связей между объектами (предметами) контроля и разделами (темами) профессионального модуля | 24 |

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

1.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является региональным компонентом и частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» в части расширения зоны освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональном обучении.

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВД 6 | Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни |
| ПК 6.1. | Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 6.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента |

Рабочая программа разработана в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WSI, компетенций WSR «Поварское дело», а так же профессионального стандарта утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н, регистрационный номер 557 учитывая интересы работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR «Поварское дело».

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

уметь:

У₁разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;

У₂ ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;

У₃приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;

У₄оформлять и подавать блюда в соответствии с принятыми традициями;

У₅проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У₆выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и напитков и кондитерских изделий использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков и кондитерских изделий.

У₇ оценивать качество готовых блюд

знать:

- З₁ основные виды сырья используемого в региональной кухне;
- З₂ ассортимент традиционных блюд для жителей Тюменской области и Ханты-Мансийского Автономного Округа - Югры;
- З₃ особенности технологии и подачи праздничных блюд региональной кухни;
- З₄ правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, при приготовлении блюд и напитков и кондитерских изделий
- З₅ правила проведения бракеража;
- З₆ способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения блюд и напитков и кондитерских изделий
- З₇ температурный режим хранения с блюд и напитков, температуру подачи;
- З₈ виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

иметь практический опыт:

- О₁ В подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- О₂ В приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента;
- О₃ В ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Для определения содержательных элементов профессионального модуля составлена матрица логических связей между объектами (предметами) контроля и разделами (темами) профессионального модуля (Приложение 1).

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и данной программе дополнены на основе:

- анализа требований профессионального стандарта
- анализа требований регламента WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Данный модуль включает практические занятия, виды работ по учебной и производственной практике, с учетом освоенного в рамках примерной ООП СПО теоретического материала, перечисленного в п.2.2.

Данный модуль предполагает использование времени вариативной части примерной ООП СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 728 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, включая:

- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – 72 часа;
 - самостоятельной работы обучающегося - 2 часа;
- учебной практики (производственное обучение) – 72 часа;
производственной практики - 576 часов.

| | максимальная учебная нагрузка | самостоятельная работа | обязательная аудиторная учебная нагрузка | обязательная аудиторная нагрузка | | | учебная практика | Производственная практика | Курсовой проект |
|---|-------------------------------|------------------------|--|----------------------------------|--------------|--------------|------------------|---------------------------|-----------------|
| | | | | Теоретические занятия | практические | лабораторные | | | |
| МДК.06.01 | 728 | 2 | 72 | 40 | 8 | 24 | 72 | 576 | - |
| итого | 728 | 2 | 72 | 40 | 8 | 24 | 72 | 576 | - |
| Дифференцированный зачет по МДК.06.01 (8 семестр) | | | | | | | | | |
| Квалификационный экзамен (7 семестр) | | | | | | | | | |

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление кулинарной и кондитерской региональной кухни (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|--|
| ПК 6.1. | Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 6.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное 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 учетом 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.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни»

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля * | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
|-----------------------------------|--|---|---|--|--|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 6.1 - ПК 6.2 | МДК.06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента | 74 | 72 | 32 | 2 | * | * |
| | Учебная практика Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 72 576 | | | | | |
| | Всего: | 722 | 72 | 32 | 2 | 72 | 576 |

*Раздел профессионального модуля состоит из междисциплинарного курса и соответствующих частей учебной и производственной практик.

3.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление кулинарной и кондитерской региональной кухни»

| Наименование разделов профессионального модуля и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения | |
|--|---|--|------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| МДК.06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента | | 72 | | |
| Тема 1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подачи супов региональной кухни | Содержание | 12 | | |
| | 1 | Задачи и содержание учебной дисциплины. | 2 | 3 |
| | 2 | Перспективы использования блюд национальных кухонь, жителей Сибири в общественном питании. | | |
| | 3 | Сырьё растительного и животного происхождения присущее региону. | 2 | |
| | 4 | Влияние географических и климатических особенностей, животного и растительного мира, уклада жизни жителей региона на ассортимент блюд. | | |
| | 5 | Ассортимент, характеристика первых блюд. | 2 | 2 |
| | 6 | Особенности технологии приготовления супов из грибов, овощных, с крупами. Требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. Отличительные особенности подачи и отпуска. | | |
| | 7 | Технологический процесс приготовления супа из тетерева, требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 2 | |
| | 8 | Технологический процесс приготовления супа из икры и муки, требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | | |
| | 9 | Технологический процесс приготовления «Уха из нельмы» требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 2 | |
| | 10 | Технологический процесс приготовления «Похлебка с фрикадельками из налима» требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | | |
| | 11 | Технологический процесс приготовления «Уха рыбацкая» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 2 | |
| | 12 | Технологический процесс приготовления холодных супов «Рыбная окрошка» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | | |
| В том числе практических занятий и лабораторных работ | | 12 | | |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | 13 14 | Практическое занятие № 1 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления рыбных бульонов. | 2 | |
| | 15 16 | Практическое занятие № 2 Составить технологическую карту и схему на блюдо «Похлебка с фрикадельками из налима», «Уха из нельмы», «Рыбная окрошка». | 2 | |
| | 17 18 | Лабораторная работа №1 Приготовление «Уха из нельмы» | 2 | |
| | 19 20 | Лабораторная работа №2 Приготовление «Рыбная окрошка» | 2 | |
| | 21 22 | Лабораторная работа №3 Приготовление «Похлебка с фрикадельками из налима» | 2 | |
| | 23 24 | Лабораторная работа №4 Приготовление «Суп из икры и муки» | 2 | |
| | Самостоятельная работа | | 1 | |
| | Реферат на тему «Блюда национальных кухонь жителей Севера» Составить технологическую карту и схему приготовления блюда «Суп из куропатки» Составить технологическую карту и схему приготовления блюда «Уха рыбацкая» | | 1 | |
| Тема 2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подачи горячих блюд из рыбы и мяса диких животных. | Содержание | | | |
| | 25 26 | Технология обработки и приготовления рыбных блюд из щуки, карася, налима, ерша, хариуса, муксуна | 2 | |
| | 27 28 | Технологический процесс приготовления блюд из вареной, жареной, запеченной рыбы, требования к качеству, оформление и отпуск блюд. | 2 | |
| | 29 30 | Требования к качеству, режимы хранения и реализация. Особенности технологического процесса приготовления блюд из рыбы. | 2 | |
| | 31 32 | Технологический процесс обработки и приготовления блюд из мяса диких животных: зайчатины, оленины, медвежатины. | 2 | |
| | 33 34 | Технологический процесс приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, жаренного порционными натуральными кусками, мелкими кусками, и рубленого мяса. | 2 | |
| | 35 36 | Требования к качеству, режимы хранения и реализация. Особенности технологического процесса приготовления блюд из рыбы. | 2 | |

| | | | | |
|-------------------------------|--|---|----------|--|
| | 37 | Технологический процесс обработки и приготовления блюд из дичи (куропатки, утки) | 2 | |
| | 38 | Требования к качеству, режимы хранения и реализация. Особенности технологического процесса приготовления блюд из рыбы. | | |
| | В том числе практических занятий и лабораторных работ | | | |
| | 39 40 | Практическое занятие № 3 Составить технологическую карту на блюда из мяса, рыбы, птицы. | 2 | |
| | 41 42 | Лабораторная работа № 5 Приготовление «Зразы из оленины с чесноком» | 2 | |
| | 43 44 | Лабораторная работа № 6 Приготовление «Гречневая каша с кедровыми орехами и муксун с брусничным соусом» | 2 | |
| | 45 46 | Лабораторная работа № 7 Приготовление «Тетерев жареный с клюквой» | 2 | |
| | Самостоятельная работа | | 1 | |
| | | Подбор информации по теме: «Использование местной сырьевой базы» Подбор информации по теме: «Мясо диких животных» Подбор информации по теме: «Сибирская национальная кухня» | 1 | |
| Тема 3. Холодные блюда | Содержание | | 8 | |
| | 47 48 | Пищевая ценность муксуна. Способы посола. Приготовление блюда из муксуна «Сугудай» | 2 | |
| | 49 50 | Технологический процесс приготовления блюда «Студень из стерляди». Технология приготовления, требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения | 2 | |
| | 51 | Технологический процесс приготовления блюда оленина вяленая «Сунга пянельете ного» требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения | 1 | |
| | 52 | Технологический процесс приготовления блюда «Фаршированная рыба в фольге». Технология приготовления, требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения | 1 | |
| | 53 | Технологический процесс приготовления блюда Патанка по-хантыйски (строганина) Технология приготовления, требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения | 1 | |
| | 54 | Технологический процесс приготовления блюда Муксун в рассоле. Технология приготовления, требования к качеству, оформлению. Условия и | 1 | |

| | | | | |
|---|--|--|-----------|---|
| | | сроки хранения | | |
| Тема 4 Напитки | Содержание | | | |
| | 55 | Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент. Горячие напитки. Особенности приготовления. Правила отпуска. | 2 | |
| | 56 | | | |
| | 57 | Особенности технологического процесса приготовления и отпуска сладких блюд, холодных и горячих напитков из плодов сибирских ягод. Варианты подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализация напитков. | 2 | |
| 58 | | | | |
| Тема 5. Мучные, кондитерские изделия | Содержание | | 8 | |
| | 59 | Пироги (региональные особенности ассортимента и приготовления). Особенности приготовления мучных кулинарных изделий. | 1 | 3 |
| | 60 | Технологический процесс приготовления пирогов из дрожжевого теста Особенности приготовления изделий из пресного теста. | 1 | |
| | 61 | Практическое занятие № 4 Составить технологическую карту на «Блины по Хантыйски», «Варенье из морошки», «Пирог с клюквой» | 2 | |
| | 62 | | | |
| | 63 | Лабораторная работа № 8 Приготовление горячих и холодных напитков, с использованием местного сырья «Травяной настой из иван-чая», «Напиток клюквенный» | 2 | |
| | 64 | | | |
| | 66 | Лабораторная работа № 9 Приготовление «Финно-угорский ягодный суп» | 2 | |
| | 66 | | | |
| | 67 | Лабораторная работа № 10 Приготовление изделий из пресного теста «Блины по Хантыйски» | 2 | |
| 68 | | | | |
| 69 | Лабораторная работа № 11 Приготовление изделий из дрожжевого теста «Пирог с клюквой» | 2 | | |
| 70 | | | | |
| 71 | Лабораторная работа № 12 Приготовление изделий из пресного сдобного теста «Пирог из шуки», «Пирог из муксуна» | 2 | | |
| 72 | | | | |
| Учебная практика по ПМ.06. Виды работ: | | | 72 | |
| Приготовление «Борщ Сибирский» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | | | 6 | |
| Приготовление «Суп картофельный с грибами» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | | | 6 | |
| Приготовление «Суп полевой» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | | | 6 | |
| Приготовление «Похлебка с фрикадельками из налима» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | | | 6 | |
| Картофельный суп с фрикадельками и вермишелью, требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | | | 6 | |

| | |
|---|------------|
| Приготовление «Уха рыбацкая» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «Окрошки из рыбы» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов, требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление блюд из отварного мяса «Саламат из утки», требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление блюда «Пувля» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовления рыбных блюд из щуки, карася, налима, ерша, хариуса, требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Составить технологическую карту и схему на блюдо «Шашлык из стерляди», требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Производственная практика по ПМ.06. Виды работ: | 576 |
| Блюда из овощей и грибов. Приготовление блюда «икра овощная», «икра грибная» Требования к качеству, подача. | 6 |
| Приготовление холодных закусок «Сельдь с картофелем и луком», «сельдь с луком» Требование к качеству, подача. | 6 |
| Приготовление закуски «Килька или хамса с луком и маслом», «рыба отварная с гарниром и хреном». Требования к качеству, подача. | 6 |
| Щука фаршированная заливная с гарниром. Оформление, подача. | 6 |
| Рыба жареная под маринадом. Требования к качеству, подача | 6 |
| Заливное из птицы и дичи в форме. Требование к качеству, оформление, подача. | 6 |
| Курица фаршированная (галантин). Требование к качеству, оформление, подача. | 6 |
| Паштет из печени. Требование к качеству, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Студень из говядины. Требование к качеству, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Студень из свинины. Требование к качеству, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление бульонов. Мясокостный бульон, бульон из птицы, рыбный бульон. Требования к качеству, использование. | 6 |
| Приготовление борща. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление борща с картофелем и капустой. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление борща сибирского. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |

| | |
|---|---|
| Приготовление борща с фасолью. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление борща летнего. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление щи из свежей капусты. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление щи из квашеной капусты. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление щи из щавеля. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление щи зеленые. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление рассольника. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление супа картофельного. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление супа крестьянского с крупой. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление супа полевого. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление супа с бобовыми. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление солянки сборной мясной. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление солянки домашней. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление солянки из птицы и дичи. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление супа молочного. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление супа- пюре из картофеля. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление супа – пюре из репы. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление « уха с расстегаями». Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление «уха рыбацкая». Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление «Окрошка сборная мясная с квасом». Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. | 6 |
| Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «картофель отварной с луком и грибами». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |

| | |
|--|---|
| Приготовление «Солават из утки», Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «Капуста тушеная с грибами». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «Мясо, жареное в тесте». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «Картофель тушеный с грибами и луком». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «Котлеты картофельные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «Зразы картофельные с грибами». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «Котлеты морковные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «Котлеты свекольные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «Котлеты капустные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «шницель из капусты». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «Оладьи из тыквы». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Драники». | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Руллет картофельный с овощами» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Запеканка картофельная с грибами» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Запеканка капустная» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба по - русски» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Щука фаршированная» целиком | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба жареная» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба жареная в тесте» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Поджарка из рыбы» | 6 |

| | |
|---|---|
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба, запеченная с картофелем по - русски» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Шницель рыбный натуральный» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Зразы рыбные рубленые» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Тельное из рыбы» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Бифштекс с яйцом» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Бифштекс с луком» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Бефстроганов» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Поджарка из говядины» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Стейк из оленины с ягодным соусом» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Мясо тушеное» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Мясо шпигованное» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Мартан» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Гуляш из говядины» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Поджарка из свинины» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Котлеты, биточки, шницели» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Тефтели с рисом и соусом» | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Голубцы с мясом и рисом» | 6 |
| «Тетерев жареный с клюквой» Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| «Шаньги» Приготовление, условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление национального супа «Уха из муксуна», подача. | 6 |
| Приготовление «Саламат» Технология приготовления. Составление технологической карты и схемы, правила подачи и сроки хранения. | 6 |
| Традиционный суп с домашней лапшой. Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. Популярное блюдо – «шарбин (пресные беляши)» | 6 |
| Приготовление хантыйской выпечки. «Пирог с клюквой». Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление, подача. Условия и сроки хранения. «Травяной настой из иван-чая» | 6 |
| Приготовление «Оленина с брусничкой тушеная в горшочках» Условия и сроки хранения. | 6 |
| Приготовление блюда «Урашница». Правила подачи. | 6 |

| | | |
|--|------------|--|
| Приготовление изделий из теста. «Чебуреки» Условия и сроки хранения. Правила подачи | 6 | |
| Приготовление изделий из теста. «Кулебяка с капустным фаршем» Условия и сроки хранения. Правила подачи. | 6 | |
| Приготовление изделий из теста. «Вареники с картофелем и со сметаной» Условия и сроки хранения. Правила подачи | 6 | |
| Приготовление изделий из теста. «Пельмени» Условия и сроки хранения. Правила подачи | 6 | |
| Приготовление изделий из теста. «Пирог, открытый с повидлом и свежими ягодами» Условия и сроки хранения. Правила подачи | 6 | |
| Приготовление изделий из теста. «булочки сдобные» Условия и сроки хранения. Правила подачи | 6 | |
| Приготовление изделий из теста. «Пирожки печеные, жареные с различными фаршами» Условия и сроки хранения. Правила подачи | 6 | |
| Всего | 576 | |

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Лаборатория кулинарии, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. -226 с. - Текст: непосредственный.
2. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб.пособ./ Н.А. Акимова, Б.А. Баранов, Г.Н. Дзюба и др.; под ред. Л.П. Липатовой. – М.: Форум, 2016. – 376 с. - Текст: непосредственный.
3. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. -226 с. - Текст: непосредственный.
4. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник / В.А. Домарецкий. – М.:Форум, 2016. – 400 с. - Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов: учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 163 с. —DOI 10.12737/1058888. - ISBN 978-5-16-108190-7. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1058888> (дата обращения: 25.01.2020).

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение профессионального модуля ведется параллельно с изучением учебных дисциплин общепрофессионального цикла «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции и учета».

4.4 Спецификация учебно-методического комплекса

| № | Наименование | Количество | Тип носителя |
|----|---|------------|-----------------------------|
| 1. | Технологические карты | 30 | бумага |
| 2. | Тесты | 25 | Диск, бумага |
| 3. | Комплект для промежуточной аттестации | 15 | бумага |
| 4. | Видео учебно-информационные материалы лабораторные практикумы | 15 | диск |
| 5. | Учебная программа | 1 | бумага, электронный вариант |
| 6. | Список литературы (основной, дополнительной, факультативной) | 1 | бумага |
| 7. | Тесты (входные, промежуточные, идентификационные, итоговые) | 25 | бумага |
| 8. | Рабочая тетрадь с примерами выполнения практических и самостоятельных заданий | 2 | бумага |
| 9. | Рекомендации по организации самостоятельной работы | 1 | бумага, электронный вариант |

4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.6 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда». Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям, указанным в п. 3.1.

Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики.

Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является освоение учебной практики и междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Условия реализации программы с лицами ОВЗ

В целях доступности получения образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КПК обеспечивается:

- 1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне);
 - присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
 - обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию академии;
- 2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));
 - обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Раздел «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» отражает освоение профессиональных и общих компетенций.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) <i>Предмет оценивания</i> | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки <i>Виды оценочных средств</i> |
|---|---|--|
| ПК 6.1 Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами | <ul style="list-style-type: none"> - Разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; - Ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и напитков; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков; | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе |
| ПК 6.1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> - приготавливать блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы; - оформлять и подавать блюда в соответствии с принятыми традициями; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| | <ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной |

| | | |
|---|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | <p><i>практике;</i> - <i>заданий для самостоятельной работы</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - <i>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> - <i>заданий экзамена по модулю;</i> - <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p> |
| <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | |
| <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> | <ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии | |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| <p>ОК 10.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла | |

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

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

| | |
|--|--------------|
| № изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением; | |
| БЫЛО | СТАЛО |
| | |
| Основание: | |
| Подпись лица внесшего изменения | |

ПРИЛОЖЕНИЕ

Матрицы логических связей между объектами (предметами) контроля и разделами (темами) профессионального модуля

1.1. Матрицы логических связей между объектами (предметами) контроля и разделами (темами) профессионального модуля (разделами (укрупнёнными темами) программы, МДК)

| Объекты (знания, умения) Разделы (укрупнённые темы) программы, МДК | знания | | | | | | | | умения | | | | | | |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | З ₁ | З ₂ | З ₃ | З ₄ | З ₅ | З ₆ | З ₇ | З ₈ | У ₁ | У ₂ | У ₃ | У ₄ | У ₅ | У ₆ | У ₆ |
| МДК.06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подачи первых блюд | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Тема 2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подачи горячих блюд. Блюды из мяса диких животных | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Тема 3. Холодные блюда | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Тема 4 Напитки | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Тема 5. Мучные изделия | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |

1.2. Матрицы логических связей между объектами (предметами) контроля и разделами (темами) профессионального модуля (темами программы учебной и производственной практик)

| Объекты (предметы) контроля (умения, практический опыт) Темы программы учебной и производственной практик | умения | | | | | | | практический опыт | | |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-------------------|----------------|----------------|
| | У ₁ | У ₂ | У ₃ | У ₄ | У ₅ | У ₆ | У ₇ | О ₁ | О ₂ | О ₂ |
| Учебная практика | | | | | | | | | | |
| Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами | + | + | | | | | | + | + | |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента | | | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Производственная практика | | | | | | | + | | | |
| Приготовление супов | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Приготовление холодных блюд и закусок | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Приготовление холодных и горячих напитков | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Приготовление холодных горячих блюд из рыбы | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Приготовление холодных горячих блюд из мяса и мясных продуктов | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Приготовление горячих блюд из птицы и дичи | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Приготовление мучных блюд | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |

Виды заданий при планировании самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся

- *для овладения знаниями:* чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; выписки из текста; работа со словарями и справочниками; ознакомление с нормативными документами; учебно-исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета и др.;
- *для закрепления и систематизации знаний:* работа с конспектом лекций (обработка текста); повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование и др.)
- *подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции:* подготовка рефератов, докладов; составление библиографии, тематических кроссвордов; тестирование и др.;
- *для формирования умений:* решение задач и упражнений по образцу; решение вариантов задач и упражнений; выполнение чертежей, схем; выполнение расчётно-графических работ;
- *решение ситуационных производственных (профессиональных) задач;* подготовка к деловым играм; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности; подготовка курсовых и дипломных работ (проектов); экспериментально-конструкторская работа; опытно-экспериментальная работа;
- *упражнения на тренажёре;* упражнения спортивно-оздоровительного характера; рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Приложение 4

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | <ul style="list-style-type: none"> - участие в работе научно-студенческих обществ, - выступления на научно-практических конференциях, - участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией/ специальностью (конкурсы профессионального мастерства, выставки и т.п.), - высокие показатели производственной деятельности. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества. | -на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при участии в деловых играх; при подготовке и участии в семинарах, при подготовке рефератов, докладов и т.д.); |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | <ul style="list-style-type: none"> - анализ профессиональных ситуаций; - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач. | - при выполнении и защите курсовой работы (проекта); |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | <ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики. | - при выполнении работ на различных этапах производственной |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ. | практики; |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | <p>взаимодействие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с обучающимися при проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий (проектов), - с преподавателями, мастерами в ходе обучения, - с потребителями и коллегами в ходе производственной практики - | - при выполнении работ на различных этапах производственной |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий | <ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов), - ответственность за результат выполнения заданий | практики; |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | <ul style="list-style-type: none"> - планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики; - определение этапов и содержания работы по реализации самообразования | - при проведении контрольных работ, зачетов, экзаменов по междисциплинарным курсам, экзамена (квалификационного по модулю). |
| ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления её целей, содержания, смены технологий | <ul style="list-style-type: none"> - адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; - проявление профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики | |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | - готовность к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | |

