

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа (далее программа) профессионального модуля является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.3 Перечень личных результатов

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению
ЛР 14	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 17	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 18	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.

1.2.4 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов	294
Из них на освоение МДК	126
на практики:	
учебную	36
производственную	108
Консультации	12
Экзамен по МДК 01.01 и МДК 01.02	6
Экзамен по модулю	6

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки час.	В т.ч. форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час.							
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	
				Обучение по МДК, в час.			Практики				
				всего, часов	в т.ч.		Учебная				Производственная
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1-1.4 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	36	36	34	12	-	-	-			2
ПК 1.1.-1.4	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	90	90	88	40	-	-	-			2
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144	144	-	-	-	36	108			-
	Консультации	12							12		
	Экзамен по МДК 01.01 и МДК 01.02	6								6	
	Экзамен по модулю ПМ 01	6								6	
	Всего:	294	270	122	52	-	36	108	12	12	4

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		36
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		34
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент полуфабрикатов(п/ф) для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.</p> <p>Международные термины, понятия в области обработки сырья ,экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе</p>	4
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<p>Содержание</p> <p>Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (п/ф). Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиНа. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов обработки сырья: приемка, обработка, <i>упаковка</i>, хранение.</p> <p>Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья</p>	4
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<p>Содержание</p> <p>Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах</p> <p>Организация рабочих мест по обработке овощей: Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству, подготовке к транспортированию.</p>	28
		16

	Организация рабочих мест по обработке рыбы: Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству, подготовке к транспортированию	
	Организация рабочих мест по обработке мяса: Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству, подготовке к транспортированию	
	Организация рабочих мест по обработке птицы и дичи; Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству, подготовке к транспортированию.	
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении	
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	
	В том числе Практические занятия	12
	<i>Практическое занятие 1. Расчет норм отходов для новых видов овощей.</i>	2
	<i>Практическое занятие 2. Расчет ТК на н/ф из экзотических овощей</i>	2
	<i>Практическое занятие 3. Расчет ТК на н/ф сложного ассортимента из рыбы и морепродуктов</i>	2
	<i>Практическое занятие 4. Расчет ТК на н/ф сложного ассортимента из мяса</i>	2
	<i>Практическое занятие 5. Расчет ТК на н/ф сложного ассортимента из дичи.</i>	2
	Практическое занятие 6. Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом.	2
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: Составление презентаций по темам раздела.	2
	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	90
	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	88
Тема 2.1	Содержание	6
Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Обработка и подготовка экзотических и редких видов овощей: Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. <i>Пищевая ценность.</i> Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей: артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для	

	фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	
	Сложные формы нарезки овощей , международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций, карвинг. Формование, подготовка к фаршированию.	
	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	
	В том числе Лабораторные работы	6
	Лабораторная работа 1 Оценка качества сырья из экзотических и редких овощей	2
	Лабораторная работа 2 Обработка, формовка и приготовление полуфабрикатов (п/ф) из экзотических и редких овощей	2
	Лабораторная работа 3 Оценка качества полуфабрикатов (п/ф) из экзотических и редких овощей	2
	Содержание	18
Тема 2.2. Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Характеристика рыбного сырья: Классификация рыбного сырья, требования к качеству. Пищевая ценность разных видов рыб, виды рыб, используемые в предприятиях общественного питания.	
	Технологическое использование разных видов рыб: <i>Использование разных видов рыб для разных способов тепловой обработки</i>	
	Обработка рыбы с костным скелетом: Этапы обработки. Назначение каждой операции. Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент и характеристика, технологическое использование	
	Особенности обработки ядовитых и экзотических видов рыбы. Основные характеристики экзотических и редких видов рыбы: ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. <i>Пищевая ценность.</i> Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. <i>Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.</i> Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья	
	Обработка рыбы с хрящевым скелетом. <i>Этапы обработки. Назначение каждой операции. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Ассортимент и характеристика, технологическое использование.</i>	
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы: Ассортимент полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного.	
	Подготовка сложных п/ф из рыбы: Ассортимент и характеристика, технологическое использование.	

	<p>Подготовка рыбы целиком: Способы фарширования рыбы: «чулком», «через спинку», батоном, порционными кусками. Ассортимент и характеристика, технологическое использование. Ассортимент и технология приготовления фаршей для фарширования рыбы.</p>	
	<p>Характеристика и подготовка морепродуктов Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. <i>Пищевая ценность.</i> Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.</p> <p>Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных</p> <p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>	
	<p>Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов (п/ф). Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Минимизация отходов, при приготовлении п/ф.</p>	
	<p>В том числе Лабораторные работы</p>	12
	<p>Лабораторная работа 4 Оценка качества рыбного сырья</p>	2
	<p>Лабораторная работа 5 Приготовление полуфабрикатов (п/ф) сложного ассортимента из рыбы</p>	2
	<p>Лабораторная работа 6 Оценка качества полуфабрикатов(п/ф) сложного ассортимента из рыбы</p>	2
	<p>Лабораторная работа 7 Оценка качества нерыбного водного сырья</p>	2
	<p>Лабораторная работа 8 Приготовление полуфабрикатов (п/ф) сложного ассортимента из нерыбного водного сырья.</p>	2
	<p>Лабораторная работа 9 Оценка качества полуфабрикатов (п/ф) сложного ассортимента из нерыбного водного сырья</p>	2
<p>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Технологический процесс обработки мяса. Характеристика мясного сырья. Классификация мясного сырья, виды мяса, используемые в предприятиях общественного питания. Содержание основных пищевых веществ, в разных видах мяса. Разделка говяжьей туши. Технологический процесс обработки говядины, ассортимент отрубов и частей говяжьей туши. Разделка туш мелко скота. Технологический процесс обработки свинины и баранины, ассортимент отрубов и частей свинной и бараньей туш.</p> <p>Сложные полуфабрикаты из мяса: Классификация п/ф из мяса. Ассортимент, способы шпигования, характеристика крупнокусковых полуфабрикатов. Ассортимент, способы панирования порционных п/ф. Ассортимент мелкокусковых п/ф</p> <p>Обработка тушек ягнят, молочных поросят Технологический процесс механической кулинарной обработки тушек ягнят, молочных поросят, их подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p> <p>Классификация полуфабрикатов (п/ф) из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы вы-</p>	22

	хода после обработки для последующего использования.	
	Обработка мяса диких животных и ассортимент п/ф из них. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. <i>Пищевая ценность.</i> Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, <i>способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.</i> Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, п/ф из мяса диких животных: основные характеристики, <i>пищевая ценность</i> , требования к качеству.	16
	Сложные п/ф из рубленного мяса. <i>Состав, соотношение компонентов, технология приготовления, натуральной, котлетной и кнельной масс из разных видов мяса. Ассортимент п/ф из рубленных масс и пути расширения ассортимента.</i>	
	Обработка субпродуктов и п/ф из них: обработка и подготовка: печени, языков, почек, сердца, мозгов.	
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов (п/ф) из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. <i>Эстетичное и безопасное упаковка готовых полуфабрикатов, на вынос.</i>	8
	В том числе Лабораторные работы	6
	Лабораторная работа 10 Оценка качества мясного сырья	2
	Лабораторная работа 11 Приготовление порционных полуфабрикатов (п/ф) из мяса (<i>рулет для карпаччо, стейки, рулет из мраморного мяса и т.д.</i>)	2
	Лабораторная работа 12 Оценка качества полуфабрикатов (п/ф) из мяса.	2
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	4
	Технологический процесс обработки с/х птицы: Характеристика сырья из птицы: классификация птицы, виды птицы, используемые в предприятиях общественного питания. Характеристика и пищевая ценность птицы. Полуфабрикаты целыми тушками, способы фарширования птицы. Способы заправки птицы для разных способов тепловой обработки, способы фарширования птицы, виды и технологи приготовления фаршей.. <i>Полуфабрикаты из филе и окорочков птицы. Процесс выделение филе, подготовка филе, способы формовки филе, ассортимент полуфабрикатов из филе и их характеристика. Процесс выделение окорочков, подготовка окорочков, способы формовки окорочков, ассортимент полуфабрикатов из окорочков и их характеристика</i>	
	Обработка и подготовка пернатой дичи: Классификация, основные характеристики пернатой дичи. <i>Пищевая ценность.</i> Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов (п/ф). Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой дичи. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Ассортимент п/ф из мяса дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	Обработка кролика и нутрии. <i>Этапы обработки и их назначение. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из кролика и нутрии.</i>	4
	П/ф из рубленной птицы и дичи: .Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов (п/ф) из нее. Состав, соотношение, ассортимент кнельной массы, Ассортимент п/ф из кнельной массы и их технологическое использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	

	В том числе Практические занятия	4
	<i>Практическое занятие 1. Разработка полуфабрикатов (п/ф) для нового (фирменного) блюда сложного ассортимента.</i>	2
	<i>Практическое занятие 2. Составление технико-технологической карты (ТТК) на полуфабрикаты (п/ф) для нового (фирменного) блюда</i>	2
	В том числе Лабораторные работы	12
	Лабораторная работа 13. Оценка качества сырья из птицы	2
	Лабораторная работа 14. Приготовление полуфабрикатов (п/ф) сложного ассортимента из птицы (котлеты фаршированные, рулеты из птицы)	2
	Лабораторная работа 15. Оценка качества полуфабрикатов (п/ф) сложного ассортимента из птицы	2
	<i>Лабораторная работа 16. Оценка качества сырья для нового (фирменного) блюда</i>	2
	<i>Лабораторная работа 17. Приготовление полуфабрикатов(п/ф) для нового (фирменного) блюда сложного ассортимента</i>	2
	<i>Лабораторная работа 18. Оценка качества полуфабрикатов (п/ф) для нового (фирменного) блюда</i>	2
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Подготовка презентации по ассортименту сложных п/ф.	2
	Учебная практика по ПМ.01 Виды работ: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	36
	Производственная практика Виды работ: разработка ассортимента полуфабрикатов; разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроль хранения и расхода продуктов.	108
	Всего	270

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие кабинеты:

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебном кулинарном цехе.

Оборудование кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»: рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия, плакаты.

Мастерская «Учебная кухня-ресторан», по компетенции «Поварское дело», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1, программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

«Оборудование закуплено в рамках реализации Федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование»

№ п/п	Наименование ТСО	Единица измерения, шт.	Количество
1.	Моноблок	шт.	1
2.	Мышь, интерфейс USB оптическая проводная	шт.	1
3.	Клавиатура интерфейс USB	шт.	1
4.	Моно гарнитура; тип соединения	шт.	1
5.	МФУ	шт.	1
6.	ЖК панель (ЖК-панель Sharp 42, PN-Y 425)	шт.	1
7.	Видеокамера	шт.	2
8.	Стол производственный	шт.	21
9.	Стол-подставка под пароконвектомат	шт.	5
10.	Пароконвектомат	шт.	5
11.	Весы настольные электронные (профессиональные)	шт.	5
12.	Плита индукционная	шт.	5
13.	Планетарный миксер	шт.	5
14.	Шкаф холодильный	шт.	6
15.	Стеллаж 4-х уровневый	шт.	7
16.	Мойка односекционная со столешницей	шт.	5
17.	Блендер ручной погружной	шт.	5
18.	Смеситель холодной и горячей воды	шт.	7
19.	Шкаф шоковой заморозки	шт.	1
20.	Микроволновая печь	шт.	1
21.	Фритюрница	шт.	1
22.	Слайсер	шт.	1
23.	Мясорубка	шт.	1
24.	Блендер стационарный	шт.	1
25.	Соковыжималка	шт.	1
26.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	шт.	1
27.	Кофемолка	шт.	1
28.	Плита индукционная	шт.	5
29.	Морозильный шкаф (морозильный ларь)	шт.	2
30.	Стол с моечной ванной, двухсекционный	шт.	1
31.	Набор разделочных досок пластиковые 600*400*18	шт.	30
32.	Мерный стакан, 500мл	шт.	5
33.	Венчик 300мм	шт.	10
34.	Сито (для муки) d=250мм	шт.	5
35.	Шенуа (вариант с сеткой) 24см	шт.	5
36.	Подставка для разделочных досок металлическая (на 6 досок)	шт.	5

37.	Лопатки силиконовые 90мм	шт.	15
38.	Скалка, 50см дерево	шт.	5
39.	Шумовка	шт.	5
40.	Молоток металлический для отбивания мяса 460г	шт.	5
41.	Терка 4-х сторонняя	шт.	5
42.	Половник 250мл	шт.	5
43.	Ковер диэлектрический 50*50см	шт.	10
44.	Ложки столовые	шт.	50
45.	Набор кухонных ножей (поварская тройка) набор из 3-х ножей (овощной, универсальный, шеф)	шт.	5
46.	Силиконовый коврик 380*280мм	шт.	5
47.	Овощечистка	шт.	5
48.	Щипцы универсальные 300мм	шт.	10
49.	Набор кондитерских насадок (24шт в кейсе)	шт.	5
50.	Набор кондитерских форм (круг) Dmax=115 /Dmin=20 14шт, h=32мм	шт.	5
51.	Миски нержавеющая сталь 16см 0,5л	шт.	15
52.	Миски нержавеющая сталь 16см 0,5л	шт.	15
53.	Миски нержавеющая сталь D=190 V=1,2л	шт.	15
54.	Миски нержавеющая сталь D=310 V=3,8л	шт.	5
55.	Ножницы для рыбы, птицы	шт.	5
56.	Термометр инфракрасный пирометр	шт.	1
57.	Ножи поварские 125мм	шт.	5
58.	Набор разделочных досок, пластиковые 600*400*18мм	шт.	6
59.	Контейнер для продуктов, 20л	шт.	10
60.	Гастроемкость из нержавеющей стали без крышки 1/1 (530*325*20мм)	шт.	15
61.	Гастроемкость из нержавеющей стали, 7л, (530*325*65мм)	шт.	5
62.	Гастроемкость из нержавеющей стали, 2,4л, (354*325*40мм)	шт.	5
63.	Гастроемкость из нержавеющей стали, 1/2 (325*265*20)	шт.	5
64.	Гастроемкость из нержавеющей стали 1/2 3,3л, (325*265*65мм)	шт.	5
65.	Гастроемкость из нержавеющей стали 1л, (325*176*40)	шт.	10
66.	Гастроемкость из нержавеющей стали, 1/3, 0,8л (325*176*20)	шт.	10
67.	Гастроемкость из нержавеющей стали 7л, (530*325*65)	шт.	5
68.	Гастроемкость из нержавеющей стали 1/1 (530*325*20)	шт.	10
69.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок 5,0л d=мм220мм, h=130мм	шт.	5
70.	Кастрюля нерж 3,0л 200*120мм	шт.	5
71.	Кастрюля нерж 2,0л d=180мм, h=110мм	шт.	5
72.	Кастрюля с крышкой стальная 1,5л	шт.	5
73.	Кастрюля нерж 1,0л d=14, h= 7см	шт.	5
74.	Сотейник для индукционных плит ковш 0,6л; 12*6 см	шт.	10
75.	Сотейник для индукционных плит ковш 1,0л; 14*7 см	шт. шт.	10
76.	Сковорода для индукционных плит d=240, h=45мм	шт.	10
77.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным по- крытием) d=280, h=48мм	шт.	5
78.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригар- ным покрытием) 24см	шт.	5

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Для реализации программы (ее части) в форме электронное обучение и дистанционные образовательные технологии применяется СДО moodle.

3.2.1. Печатные издания:

Печатные издания:

1. 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. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
2. 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
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина
4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

Дополнительные источники:

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

2.2.3 Печатные и /или электронные издания закуплены в рамках реализации Федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование»

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания. Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2020
1. Андонова Н. И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Издание: 4-е изд. стер. Год выпуска: 2020
 2. Андонова Н. И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум. Издание: 3-е изд. стер. Год выпуска: 2020
 3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И., и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов, Издание: 9-е изд., перераб. и доп.
 4. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2018
 5. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Издание: 1-е изд., Год выпуска: 2020
 6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Издание: 12-е изд. стер. Год выпуска: 2018

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]. <http://base.garant.ru>
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 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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:
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>
7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
 12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school>

3. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13 -18</p>	<p>«Отлично» - обучающийся самостоятельно и правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, ссылаясь на примеры из практики, теоретические знания, нормативную документацию; продемонстрировал все необходимые умения, позволяющие выполнить и решить практическое задание.</p> <p>«Хорошо» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, теоретические знания, нормативные документацию. При ответе на теоретические вопросы были допущены незначительные ошибки. В целом правильно выполнил практическое задание, продемонстрировал все необходимые умения, но с небольшими погрешностями.</p> <p>«Удовлетворительно» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно представил ответы на поставленные вопросы, но слабо их аргументировал, ответ имеет погрешности по глубине и полноте знаний, обучающийся допустил несколько несущественных или 1-2 грубые ошибки. В основном выполнил практическое задание, не в полном мере продемонстрировал все необходимые умения, допустил множество небольших погрешностей.</p> <p>«Неудовлетворительно» - не представил ответов на поставленные вопросы, не выполнил практическое задание.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13 -18</p>	<p>«Отлично» - обучающийся самостоятельно и правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, ссылаясь на примеры из практики, теоретические знания, нормативную документацию; продемонстрировал все необходимые умения, позволяющие выполнить и решить практическое задание.</p> <p>«Хорошо» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, теоретические знания, нормативные документацию. При ответе на теоретические вопросы были допущены незначительные ошибки. В целом правильно выполнил практическое задание, продемонстрировал все необходимые умения, но с небольшими погрешностями.</p>	

	<p>«Удовлетворительно» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно представил ответы на поставленные вопросы, но слабо их аргументировал, ответ имеет погрешности по глубине и полноте знаний, обучающийся допустил несколько несущественных или 1-2 грубые ошибки. В основном выполнил практическое задание, не в полном мере продемонстрировал все необходимые умения, допустил множество небольших погрешностей.</p> <p>«Неудовлетворительно» - не представил ответов на поставленные вопросы, не выполнил практическое задание.</p>	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13 -18</p>	<p>«Отлично» - обучающийся самостоятельно и правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, ссылаясь на примеры из практики, теоретические знания, нормативную документацию; продемонстрировал все необходимые умения, позволяющие выполнить и решить практическое задание.</p> <p>«Хорошо» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, теоретические знания, нормативные документацию. При ответе на теоретические вопросы были допущены незначительные ошибки. В целом правильно выполнил практическое задание, продемонстрировал все необходимые умения, но с небольшими погрешностями.</p> <p>«Удовлетворительно» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно представил ответы на поставленные вопросы, но слабо их аргументировал, ответ имеет погрешности по глубине и полноте знаний, обучающийся допустил несколько несущественных или 1-2 грубые ошибки. В основном выполнил практическое задание, не в полном мере продемонстрировал все необходимые умения, допустил множество небольших погрешностей.</p> <p>«Неудовлетворительно» - не представил ответов на поставленные вопросы, не выполнил практическое задание.</p>	