

**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
ассортимента**

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 рецептов 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 рецепты 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

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 практик. 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	12	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	40	88	40	-	-	-			2
	Экзамен по МДК 01.01 и 01.02	6							6	6	
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144	144	-	-	-	36	108			-
	Консультации	12									
	Экзамен по модулю ПМ 01	6							6	6	
	Всего:	294	196	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. 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: <i>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.</i></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	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	

экзотических и редких видов овощей, грибов	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
Тема 2.2. Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	18
	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.		

	Подготовка рыбы целиком: Способы фарширования рыбы: «чулком», «через спинку», батонном, порционными кусками. Ассортимент и характеристика, технологическое использование. Ассортимент и технология приготовления фаршей для фарширования рыбы.	
	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. 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, langoustes, 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 Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
	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.	
	В том числе Лабораторные работы	12
	Лабораторная работа 4 Оценка качества рыбного сырья	2
	Лабораторная работа 5 Приготовление полуфабрикатов (п/ф) сложного ассортимента из рыбы	2
	Лабораторная работа 6 Оценка качества полуфабрикатов(п/ф) сложного ассортимента из рыбы	2
	Лабораторная работа 7 Оценка качества нерыбного водного сырья	2
	Лабораторная работа 8 Приготовление полуфабрикатов (п/ф) сложного ассортимента из нерыбного водного сырья.	2
	Лабораторная работа 9 Оценка качества полуфабрикатов (п/ф) сложного ассортимента из нерыбного водного сырья	2
Тема 2.3	Содержание	22
Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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.	
	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	
	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, семена фенхеля, эстрагон).	
	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 выхода 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 тушкам, 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	36

<p>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.</p>	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 покрытием) d=280, h=48мм	шт.	5
78.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным 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 рецептов 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.</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</p>	

<p>ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 13 -18</p>	<p>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 полной 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 документы. 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 полной мере продемонстрировал все необходимые умения, допустил множество небольших погрешностей.</p> <p>«Неудовлетворительно» - не представил ответов на поставленные вопросы, не выполнил практическое задание.</p>	