

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республика Крым  
«Джанкойский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.**

по профессии 43.01.09 повар, кондитер

2017г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г № 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 22.12 2016 г, регистрационный номер: 170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Джанкойский профессиональный техникум»

Разработчики:

Гончарюк Надежда Константиновна - преподаватель ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

Маланчук Светлана Ивановна - преподаватель ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

Согласовано  
на заседании ПЦК мастеров  
производственного обучения и  
преподавателей сферы  
обслуживания  
Протокол № 1  
от « 01 » 09 2017 г.  
Председатель ПЦК  
И. В. Переходько И. В. Переходько

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «ДНТ»  
Д.М.Гавриленко

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

### 1.2.3. В результате освоения профессионального модуля

обучающийся должен:

иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"><li>- подготовке, уборке рабочего места,</li><li>- выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li><li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>- ведении расчетов с потребителями</li></ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе,</li><li>- безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li><li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в</li></ul>

	<p>том числе региональных;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
знать	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 520

Из них на освоение МДК 160

на практики, в том числе:

учебную 144

и производственную -216

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.		Практики		
			Всего, часов	в том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1.- 3.6. ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	44	38	18	6		
ПК 3.1-3.6. ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	260	122	62	138		
ПК 3.1.-3.6.	Учебная и производственная практика	216				216	
	Всего:	520	160	80	144	216	

### 3.2. Содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1.</b> <b>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>		<b>38</b>
<b>МДК.03.01.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b> 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	10
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b> 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгового-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	28
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	18



	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	4
	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	8
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	6
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-
<b>Учебная практика (по профилю специальности).</b> <b>Виды работ:</b> - оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок; - подготовка их к использованию; - организация рабочего места повара; - подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - методы безопасного использования при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе; - поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.		6

<b>Раздел модуля 2.</b>		<b>122</b>
<b>Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.</b>		
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов.	
	4. Технология приготовления холодных заправок на растительном масле, ассортимент, характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Технология приготовления холодных соусов на растительном масле, ассортимент, характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления холодных соусов на уксусе, салатных заправок, ассортимент, характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления масляных смесей, желе, ассортимент, характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления оригинальных соусов и заправок, ассортимент, характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления сладких соусов. Технология приготовления масляных смесей, желе, ассортимент, характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>30</b>
Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	1.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Общие технологические требования к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Температурный и санитарный режимы приготовления, температура подачи и хранения.	
	2.Правила выбора основных продуктов для приготовления салатов, нужного качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Способы приготовления салатов. Подготовка сырья, исходных материалов для приготовления салатов: овощи, сыры, рыба, мясо,	

	<p>условия и сроки их хранения. Гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.</p> <p>Технология приготовления салатов из сырых овощей, ассортимент, оформление и правила подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</p> <p>Технология приготовления салатов из вареных и квашеных овощей, ассортимент, оформление и правила подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</p> <p>Технология приготовления винегретов, ассортимент, оформление и правила подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления салатов-коктейлей, ассортимент, оформление и правила подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</p> <p>Технология приготовления салатов из мяса, птицы, дичи, рыбы, ассортимент, оформление и правила подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</p> <p>Технология приготовления салатов из фруктов, ассортимент, оформление и правила подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</p> <p>Технология приготовления неперемешиваемых салатов, ассортимент, оформление и правила подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления теплых салатов, ассортимент, оформление и правила подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Контрольная работа</p>	
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	4. кухня народов Крыма – салаты из овощей, из мяса, птицы, рыбы.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	16
	<p><b>Практическое занятие 1</b></p> <p>Работа со сборником рецептов.</p> <p>Составление технологических схем и карт салатов.</p> <p>Расчет сырья на определенное количество порций.</p>	4
	<p><b>Лабораторная работа 1</b></p> <p>Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, подача</p> <p>Приготовление салатов-коктейлей, требования к качеству, подача.</p> <p>Приготовление винегретов, требования к качеству, подача.</p> <p>Бракераж готовой продукции, правила оформления. Оформление отчета о проделанной работе</p>	4
	<p><b>Лабораторная работа 2</b></p> <p>Приготовление салатов из мяса, требования к качеству.</p> <p>Приготовление салатов из птицы, требования к качеству.</p>	4

	<p>Бракераж готовой продукции, правила оформления.</p> <p>Оформление отчета о проделанной работе</p>	
	<p><b>Лабораторная работа 3</b></p> <p>Приготовление салатов из рыбы, требования к качеству.</p> <p>Приготовление салатов из нерыбного водного сырья, требования к качеству.</p> <p>Бракераж готовой продукции, правила оформления.</p> <p>Оформление отчета о проделанной работе</p>	4
<p><b>Тема 2.3.</b></p> <p>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Классификация, ассортимент бутербродов. Температурный и санитарный режимы приготовления. Ассортимент холодных закусок из овощей, сыра, грибов, рыбы, мяса, птицы. Температурный и санитарный режимы приготовления.</p> <p>2.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований.</p> <p>Общие технологические требования к приготовлению бутербродов.</p> <p>Характеристика и подготовка продуктов, входящих в состав бутербродов. Принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p> <p>3.Технологический процесс приготовления открытых бутербродов, правила оформления, отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технологический процесс приготовления закрытых бутербродов, правила оформления, отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов - канапе, правила оформления, отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технологический процесс приготовления горячих бутербродов. Взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технологический процесс приготовления гастрономических продуктов порциями, правила оформления, отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <b>Cook&amp;Serve</b>.</p> <p>4.Технология приготовления холодных закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, правила подачи для различных форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления холодных закусок из сыра и яиц. Варианты оформления, правила подачи для различных форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления холодных закусок из рыбы, рыбных продуктов. Правила и варианты отпуска икры. Варианты оформления, правила подачи для различных форм обслуживания.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	42

	<p>Технология приготовления холодных закусок из мяса, мясных продуктов, птицы. Варианты оформления, правила подачи для различных форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления горячих закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Варианты оформления, правила подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления горячих закусок из мяса, мясных продуктов. Варианты оформления, правила подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления горячих закусок из птицы. Варианты оформления, правила подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления банкетных закусок. Варианты оформления, правила подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления роллов. Варианты оформления, правила подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления тартара закусочного, карпаччо, рулетов. Варианты оформления, правила подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Кухня народов Крыма – закуски из овощей, сыра, яиц, рыбы, мяса, птицы.</p>	
	<p>5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа п.о.п. и способа подачи блюд</p>	
	<p>6. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.</p>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>18</b>
	<p><b>Практическое занятие 2</b></p> <p>Работа со сборником рецептур.</p> <p>Составление технологических схем и карт бутербродов, холодных закусок.</p> <p>Расчет сырья на определенное количество порций.</p>	<b>6</b>
	<p><b>Лабораторная работа 4</b></p> <p>Приготовление открытых бутербродов, подача</p> <p>Приготовление закрытых бутербродов, подача.</p> <p>Приготовление закусочных бутербродов, роллов, подача.</p> <p>Бракераж готовой продукции, правила оформления. Оформление отчета о проделанной работе</p>	<b>4</b>
	<p><b>Лабораторная работа 5</b></p> <p>Приготовление холодных закусок из овощей, грибов, подача</p> <p>Приготовление холодных закусок из яиц, сыра, подача</p> <p>Приготовление холодных закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, подача</p>	<b>4</b>

	<b>Лабораторная работа 6</b> Приготовление холодных закусок из мяса, подача Приготовление холодных закусок из мясных продуктов, подача Приготовление холодных закусок из птицы, подача Бракераж готовой продукции, правила оформления. Оформление отчета о проделанной работе	4
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	<b>Содержание</b> 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним, их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. Температурный и санитарный режимы приготовления. Характеристика и подготовка продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	44
	2. Технология приготовления рыбной гастрономии порциями, закусок из сельди. Правила и варианты оформления, подача. Технология приготовления отварных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, ассортимент. Правила и варианты оформления, подача. Технология приготовления холодных желированных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, ассортимент. Правила и варианты оформления, подача. 3. Технология приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов, ассортимент. Правила и варианты оформления, подача. Технология приготовления холодных отварных и жареных блюд из мяса и мясопродуктов, ассортимент. Правила и варианты оформления, подача. Технология приготовления холодных фаршированных блюд из мяса и мясопродуктов, ассортимент. Правила и варианты оформления, подача. Технология приготовления холодных желированных блюд из мяса, ассортимент. Правила и варианты оформления, подача. Технология приготовления холодных блюд из субпродуктов, ассортимент. Правила и варианты оформления, подача. 4. Технология приготовления холодных блюд из птицы, ассортимент. Правила и варианты оформления, подача. Технология приготовления холодных желированных блюд из птицы, ассортимент. Правила и варианты оформления, подача. Контрольная работа. 5. Правила сервировки, выбор посуды для отпуска холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Способы подачи в зависимости от типа предприятия. 6. Кухня народов Крыма – холодные блюда из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птиц	

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	28
	<b>Практическое занятие 3</b> Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем холодных блюд. Составление технологических карт холодных блюд. Расчет сырья на определенное количество порций. Расчет продажной цены блюда	6
	<b>Лабораторная работа 7</b> Приготовление холодных блюд из рыбы, подача Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья, подача Приготовление холодных железированных блюд из рыбы, подача Бракераж готовой продукции, правила оформления. Оформление отчета о проделанной работе	6
	<b>Лабораторная работа 8</b> Приготовление холодных блюд из мяса, подача Приготовление холодных блюд из субпродуктов, подача Приготовление холодных железированных блюд из мяса, подача Бракераж готовой продукции, правила оформления. Оформление отчета о проделанной работе	6
	<b>Лабораторная работа 9</b> Приготовление холодных блюд из домашней птицы, подача Приготовление холодных блюд из субпродуктов домашней птицы, подача Приготовление холодных железированных блюд из домашней птицы, подача Бракераж готовой продукции, правила оформления. Оформление отчета о проделанной работе	6
	<b>Практическое занятие 4</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	4
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных		-

<p>видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p><b>Учебная практика по ПМ 03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение охраны труда и техники безопасности на п.о.п.;</li> <li>- инструктаж по техники безопасности на рабочем месте;</li> <li>- проверка органолептическим способом качество сырья в соответствии с технологическими требованиями к соусам</li> <li>- организация рабочих места для механической обработки сырья и приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для механической обработки сырья и приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- использование различных технологий при приготовлении и оформлении холодных соусов и заправок;</li> <li>- проверка органолептическим способом качество сырья в соответствии с технологическими требованиями к салатам</li> <li>- организация рабочих места для механической обработки сырья и приготовления салатов разнообразного ассортимента</li> <li>- выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для механической обработки сырья и приготовления салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- использование различных технологий при приготовлении и оформлении салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- проверка органолептическим способом качество сырья в соответствии с технологическими требованиями к бутербродам, канапе, холодны закускам разнообразного ассортимента.</li> <li>- организация рабочих места для механической обработки сырья и приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</li> <li>- выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для механической обработки сырья и приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</li> <li>- использование различных технологий при приготовлении и оформлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</li> <li>- проверка органолептическим способом качество сырья в соответствии с технологическими требованиями к холодным блюдам и закускам из рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>- организация рабочих места для механической обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>- выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для механической обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>- организация рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;</li> </ul>	138



<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных технологий при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>- проверка органолептическим способом качество сырья в соответствии с технологическими требованиями к холодным блюдам и закускам из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- организация рабочих места для механической обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для механической обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- организация рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- использование различных технологий при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- бракераж готовой продукции;</li> <li>- работа с нормативными документами;</li> </ul>	
<p><b>Производственная практика по ПМ 03.</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</li> <li>– Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>– Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</li> <li>– Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</li> <li>– Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</li> <li>– Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>– Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>– Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</li> </ul>	216
<b>Всего</b>	<b>520</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием: рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

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

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256 с.
2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240 с.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – 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, 2017.- 544с.
12. Профессиональные стандарты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
17. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
18. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128 с.
19. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 282 с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

## Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
  6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка</li> </ul>

	– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p><b>ПК 3.2.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований личной гигиены в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями (санитарная одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> </ul>	

<p>разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>- аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> </ul>	

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды,	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	



ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<b>ОК 11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– разработка плана действий для предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	