

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

 /Гребнева Е.В./

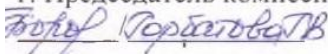
« 30 » августа 2019 г.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н.

**РАССМОТРЕНО** на заседании цикловой методической комиссии Сферы общественного питания

Протокол № 1 от « 28 » августа 2019 г. Председатель комиссии



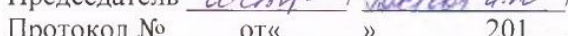
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**СОГЛАСОВАНО** с Методическим советом ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»

Протокол № 01 от « 29 » августа 2019 г. Председатель

 / Гребнева Е.В. /

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Составитель (и) (автор):

Тихонова Т.И., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории; Ларюкова С.Н., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

**Рецензенты:**

Внутренний Гостева И.Ю., методист, преподаватель специальных дисциплин  
ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Внутренний ИП Наумова А.П., директор кафе «Аппетит»



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.03 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 программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ОВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

##### 1.1.1. Общие компетенции:

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 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
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.1.2. Профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ОВД 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. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
<b>Уметь</b>	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

<p><b>Знать</b></p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 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, условия и сроки 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 на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки – 600 часов, в том числе:

включая:

обязательной учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 240 часов;

самостоятельной работы студента – 36 часов;

учебной практики- 144 часов;

производственной практики – 180 часов.

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности (ОВД) - **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 разнообразно ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социально и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1. – 3.2.	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<b>86</b>	82	46		4				
ПК 3.3. – 3.6.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<b>190</b>	158	100		32				
ПК 3.1. – 3.6.	Учебная практика	<b>144</b>						144		
	Производственная практика, часов	<b>180</b>								180
	Всего:	<b>600</b>	240	146		36		144		180



**3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>		<b>86</b>		
<b>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>		<b>82</b>		
Тема 1.1. Организация подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>12</b>		
	1	Классификация сырья, продуктов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Требования качества. Правила СанПиНа и ХАССП.	2	2
	2	Нормативно-техническая документация на сырьё и продукты для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Маркировка.	2	
	3	Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте.	2	
	4	Требования к качеству овощного сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	5	Требования к качеству мясного, рыбного сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	6	Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Требования качества. Сроки хранения.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>	
	1	Определение соответствия качества традиционных видов овощей согласно стандартам, ТУ.	2	2
	2	Определение соответствия качества традиционных видов рыбы согласно стандартам, ТУ.	2	
3	Определение соответствия качества традиционных видов рыбной гастрономии согласно стандартам, ТУ.	2		
4	Определение соответствия качества мяса согласно стандартам, ТУ.	2		
5	Определение соответствия качества традиционных видов мясных продуктов согласно стандартам, ТУ.	2		
6	Определение соответствия качества яиц согласно стандартам, ТУ.	2		
7	Определение соответствия качества традиционных видов сыра согласно	2		

		стандартам, ТУ.		
Тема 1.2. Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	7	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой	<b>12</b>	2
	8	Организация технологического процесса кулинарной обработки свежих и консервированных овощей, грибов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	9	Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбы, рыбной гастрономии, нерыбного водного сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	10	Организация технологического процесса кулинарной обработки мяса, мясной гастрономии для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	11	Организация технологического процесса кулинарной обработки мяса домашней птицы и дичи для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	12	Организация технологического процесса кулинарной обработки яиц для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>	
	8	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки овощей	2	
	9	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки рыбы и рыбной гастрономии	2	
	10	Составление технологических карт фаршированной рыбы	2	
	11	Составление технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	2	
	12	Составление технологических карт приготовления фаршированных полуфабрикатов из котлетной массы.	2	2
	13	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки домашней птицы, дичи	2	
	14	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки мяса.	2	
15	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки яиц.	2		
Тема 1.3. Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами холодного цеха	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	2
	13	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	
	14	Весоизмерительное оборудование: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации		

	15	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	
	16	Характеристика механического оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	17	Характеристика оборудования для нарезания хлеба и гастрономических продуктов	2	
	18	Способы охлаждения. Характеристика холодильного оборудования	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>	
	16	Правила эксплуатации весоизмерительного оборудования	2	2
	17	Правила эксплуатации сменных механизмов для холодного цеха.	2	
	18	Правила эксплуатации миксеров, блендеров.	2	
	19	Правила эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических продуктов.	2	
	20	Правила эксплуатации теплового оборудования.	2	
	21	Правила эксплуатации холодильных шкафов.	2	
	22	Правила эксплуатации хлеборезательной машины.	2	
	23	Правила эксплуатации сьювида, пароконвектомата	2	
Промежуточная аттестация в виде итогового контроля - экзамен				
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b>			<b>4</b>	<b>3</b>
1) Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2) Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3) Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 4) Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 5) Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>			<b>190</b>	
<b>МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных</b>			<b>158</b>	

<b>изделий, закусок.</b>				
Тема 2.1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	<b>Содержание</b>	<b>8</b>		
	1	Классификация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.	2	2
	2	Процессы приготовления простых открытых и закрытых бутербродов. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации фингер фудов; оволакт	2	
	3	Процессы приготовления сэндвичей, гамбургеров чизбургеров. Требования к качеству. Сроки реализации.	2	
	4	Процессы приготовления закусочных бутербродов, фингер фудов; Последовательность выполнения технологических процессов.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	1	Составление технологических карт простых открытых бутербродов.	2	2
	2	Составление технологических карт закрытых бутербродов.	2	
	3	Составление технологических карт горячих закрытых бутербродов	2	
	4	Составление технологических карт закрытых бутербродов (чизбургер и гамбургер).	2	
	5	Составление технологических карт закрытых бутербродов (сэндвич, хот-дог).	2	
	6	Составление технологических карт приготовления гастрономических продуктов порциями.	2	
	Тема 2.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации салатов.	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>1</b>
5		Процессы приготовления салатных заправок, соусов для заправки салатов Ассортимент. Процессы приготовления, подготовки к реализации.	2	1
6		Процессы приготовления салатов из сырых овощей. Ассортимент. Требования к качеству.	2	
7		Процессы приготовления салатов из вареных овощей. Ассортимент..	2	
8		Процессы приготовления винегретов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	2	
<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>	<b>2</b>	
7		Составление технологических карт приготовления салатных заправок	2	2
8		Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей.	2	
9		Составление технологических карт приготовления салатов из вареных овощей	2	
10		Составление технологических карт приготовления салатов с морепродуктами.	2	
11		Составление технологических карт приготовления мясных салатов.	2	
12		Составление технологических карт приготовления винегретов	2	
13		Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2	

Тема 2. 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из овощей и грибов.	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	2
	9	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из овощей и грибов.	2	
	10	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из овощей.	2	
	11	Процессы приготовления холодных закусок из грибов.	2	
	12	Требования к качеству холодных закусок из овощей и грибов. Сроки хранения	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>	2
	14	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из овощей.	2	
	15	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из овощей.	2	
	16	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из консервированных овощей.	2	
	17	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из грибов.	2	
18	Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из овощей.			
19	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из грибов.	2		
20	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию.	2		
21	Составление калькуляционных карт холодных закусок из овощей.	2		
Тема 2. 4. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов.	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	2
	13	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктами.	2	
	14	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок и блюд из рыбы.	2	
	15	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из рыбной гастрономии.	2	
	16	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок и блюд из нерыбных водных продуктов	2	
	17	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок и блюд из субпродуктов (Икры, печени, молоко).	2	

	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	<b>2</b>
	22 Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбы.	2	2
	23 Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбной гастрономии.	2	
	24 Составление технологических карт приготовления холодных закусок из морепродуктов.	2	
	25 Составление технологических карт приготовления холодных закусок из икры, печени.	2	
	26 Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из рыбы.	2	
	27 Составление калькуляционных карт приготовления закусок из морепродуктов.	2	
	28 Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2	
Тема 2.5. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	2
	18 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2	
	19 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.	2	
	20 Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из мяса.	2	
	21 Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок из домашней птицы.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>	2
	29 Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мяса.	2	
	30 Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясной гастрономии.	2	
	31 Составление технологических карт приготовления холодных закусок из домашней птицы.	2	
	32 Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясных субпродуктов.	2	
	33 Составление технологических карт холодных закусок из мяса.	2	
	34 Составление калькуляционных карт холодных закусок из мясной гастрономии.	2	
	35 Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2	
	36 Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2	
37 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2		

Тема 2.6. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из яиц, творога, сыра	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	22	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из яиц.	2	2
	23	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из творога.	2	
	24	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из сыра..	2	
	25	Требования к качеству холодных закусок из мяса, мясной гастрономии. Сроки хранения.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	38	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из яиц.	2	2
	39	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из творога.	2	
	40	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из сыра.	2	
	41	Составление калькуляционных карт холодных закусок из яиц.	2	
	42	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из творога.	2	
43	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из сыра.	2		
Тема 2.7. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных банкетных закусок	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	26	Ассортимент. Технологические процессы приготовления канапе.	2	2
	27	Ассортимент. Технологические процессы приготовления корзиночек с разными наполнителями.	2	
	28	Ассортимент. Технологические процессы приготовления волованов с разными наполнителями.	2	
	29	Требования к качеству холодных закусок Сроки хранения.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>	
	44	Составление технологических карт приготовления холодных банкетных закусок канапе.	2	2
	45	Составление технологических карт приготовления волованов с разными наполнителями.	2	
	46	Составление технологических карт приготовления корзиночек с разными наполнителями.	2	
	47	Составление калькуляционных карт закусок канапе	2	
48	Составление калькуляционных карт волованов с разными наполнителями.	2		
49	Составление калькуляционных карт корзиночек с разными наполнителями.	2		
	50	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2	
Промежуточная аттестация в виде итогового контроля - экзамен				

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b>	<b>32</b>	<b>3</b>
1) Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2) Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3) Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 4) Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 5) Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 6) Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 2: Презентация на тему: «Холодные закуски из овощей» Презентация на тему: «Холодные закуски и блюда из рыбы» Презентация на тему: «Холодные закуски и блюда из мяса» Презентация на тему: «Холодные закуски и блюда из домашней птицы»		
<b>Учебная практика ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> <i>Виды работ:</i>	<b>144</b>	<b>2-3</b>
1. Отработка практических умений организации рабочего места повара в учебном цехе для отработки приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6	2-3
2. Отработка практических умений приготовления простых открытых бутербродов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
3. Отработка практических умений приготовления закрытых бутербродов (сандвичи). Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
4. Отработка практических умений приготовления закусочных бутербродов (канапе). Упаковка, складирование неиспользованных продуктов	6	
5. Отработка практических умений приготовления фингер фудов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
6. Отработка практических умений приготовления гамбургеров. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
7. Отработка практических умений приготовления начинок для хлебцов «пита», . Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;.	6	



8.Отработка практических умений приготовления салатов из сырых овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	2- 3
9.Отработка практических умений приготовления салатов из сырых овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
10.Отработка практических умений приготовления салатов из варёных овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
11.Отработка приемов приготовления салатов из варёных овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
12.Отработка практических умений приготовления салатов из варёных овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
13.Отработка практических умений приготовления винегретов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
14.Отработка практических умений приготовления холодных закусок из овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
15.Отработка практических умений приготовления холодных закусок из грибов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
16.Отработка практических умений приготовления холодных закусок из рыбы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов	6	
17.Отработка практических умений приготовления холодных закусок из нерыбных морепродуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
18.Отработка практических умений приготовления из мяса и домашней птицы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
19.Отработка практических умений приготовления холодных закусок из гастрономических мясных продуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
20.Отработка практических умений приготовления холодных закусок из субпродуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
21. Отработка практических умений приготовления холодных закусок из сыра, творога. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
22.Отработка практических умений приготовления холодных закусок из яиц.	6	
23.Отработка практических умений приготовления холодных блюд из рыбы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
24.Отработка практических умений приготовления холодных блюд из морепродуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	4	
Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой)	2	
<b><i>Производственная практика ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>	<b>180</b>	<b>3</b>

<i>Виды работ:</i>		
1.Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте предприятия. Ознакомление с производственными зонами предприятия.	6	
2. Отработка практических навыков приготовления открытых бутербродов.	6	
3. Отработка практических навыков приготовления открытых бутербродов.	6	
4. Отработка практических навыков приготовления закрытых бутербродов.	6	
4. Отработка практических навыков приготовления фингер фудов		
6. Отработка практических навыков приготовления закусочных бутербродов.	6	
7. Отработка практических навыков приготовления сэндвичей, гренок, тостов.	6	
8. Отработка практических навыков приготовления салатов.	6	
9. Отработка практических навыков приготовления салатов..	6	
10.Отработка практических навыков приготовления салатов.	6	
11. Отработка практических навыков приготовления салатов.	6	
12. Отработка практических навыков приготовления салатов.	6	
13.Отработка практических навыков приготовления винегретов	6	
14.Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из овощей.	6	
15.Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из овощей	6	
16.Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из грибов.	6	
17.Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из рыбы.	6	
18.Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из рыбных гастрономических товаров.	6	
19.Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из нерыбного водного сырья.	6	
20.Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из мяса.	6	
21.Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из мяса.	6	
22.Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из домашней птицы.	6	
23.Отработка практических навыков приготовления из субпродуктов.	6	
24.Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из мясных гастрономических продуктов.	6	
25.Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из творога. сыра.	6	
26.Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из яиц	6	
27.Отработка практических навыков приготовления холодных блюд из рыбы.	6	
28.Отработка практических навыков приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья.	6	
29.Отработка практических навыков приготовления холодных блюд из мяса.	4	
30.Отработка практических навыков приготовления холодных блюд из мяса домашней птицы.		
Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой)	2	
<b>Всего</b>	<b>600</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование.**

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Столы производственные

Стеллажи передвижные

Моечная ванна трех секционная,

Сушилка для посуды.

Механическое оборудование:

Мультиповар,

Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,

Кофемашина Philips SAECORI 9755

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический,

Мясорубка электрическая,

Соковыжималка (универсальная),

Кофемолка,

Кофеварка,

Тепловое оборудование:

Плиты электрические 4-комфорочные Abat

Фритюрница TefalFF1024

Шкаф жарочный ШЖЭ-2

Шкаф пекарный ШПЭ-2

Микроволновая печь,

Плита индукционная (односекционная)- 5

Плита индукционная (четырёхсекционная)- 1

Пароконвектомат – 1

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный,

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Саратов»

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,

Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,

Сковороды, гриль-сковорода,  
Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,  
Миски нержавеющей сталь, сито,  
Лопатки (металлические, силиконовые),  
Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Литература для преподавателя**

###### **Основные источники:**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник Издательский центр «Академия», 2016 -320с.
3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2016. – 374с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
5. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 – 370с.

###### **Дополнительные источники**

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

###### **Литература для студентов**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11–е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 476с.
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 315с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.

8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд) ), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017– 394с.

### **Электронные ресурсы**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<https://base.garant.ru/4178234/>

<https://base.garant.ru/12125153/>

## 5. 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>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный 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,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный 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:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </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> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции</li> </ul>	

<p>домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p><b>ОК 01</b> 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> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</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> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>



<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на</li> </ul>	

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>известные профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	
<p><b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.</p>	