

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ
«РАЙЧИХИНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Согласовано
(организация, ФИО
руководителя)

_____ 2020 г.
«__» _____

Согласовано
На заседании МО
«Профессиональное»
Протокол № __ от «__» __ 2020 г.
Председатель МО: Попова С. А.

Утверждаю
Зам.по УПР _____
А.Н. Балбалин
«__» _____ 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

МДК 03. 02. Процессы приготовления и подготовки к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 2

Кол-во часов: 96 ч.

Разработчик: Николаи Наталья Николаевна, преподаватель ГПОАУ РИТ

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина **МДК 03. 02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок к ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер, входящей в группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения МДК:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 МДК студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, - выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, - приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	96
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные занятия	9
практические занятия	18
самостоятельная работа	5
контрольная работа	4

2.2. Тематический план и содержание МДК

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов						
1	2	3						
Раздел 2 ПМ 03. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		96						
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</i>	Содержание	10					OK 1-10 ПК 3.1 – 3.6	
		Т	ПЗ	ЛР	СР	КР		
		7	2	-	-	1		
	1.	1.Классификация, значение в питании холодных соусов, заправок.						
	2.	2.Ассортимент, кулинарное назначение концентратов, готовых соусов и заправок промышленного производства.						
	3.	3.Характеристика, требования к качеству основных продуктов для холодных соусов, заправок.						
	4.	4.Характеристика дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок.						
	5.	5.Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов						
	6.	6.Ассортимент, технология приготовления холодных соусов и заправок.						
	7.	7.Ассортимент, технология приготовления сложных холодных соусов.						
	8.	8.ПЗ № 1. Расчет количества сырья и выхода при приготовлении сложных холодных соусов.						
9.	9. ПЗ № 2.Решение производственных ситуаций, в процессе приготовления холодных соусов.							
10.	10.КР 1. По теме: Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок							
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	32					OK 1-10 ПК 3.1 – 3.6	
		Т	ПЗ	ЛР	СР	КР		
		18	5	4	4	1		
	11.	1.Классификация, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.						
	12.	2.СР № 1. Подготовить презентацию: «Актуальные направления в приготовлении салатов».						
	13.	3. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.						
	14.	4.Общие правила приготовления салатов и винегретов.						
	15.	5.Салаты из свежих овощей: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск.						
	16.	6.ПЗ № 3. Расчет количества сырья, выхода салатов из сырых овощей.						
	17.	7.ПЗ №4. Органолептическая оценка качества сырья для приготовления холодной кулинарной продукции.						
18.	8. Сложные салаты из свежих овощей							
19.	9. ЛР № 1.Приготовление, оформление и отпуск салатов из овощей.							

	20.	10. Салаты из вареных овощей						
	21.	11. Винегреты: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск.						
	22.	12. ЛР № 2. Приготовление, оформление и отпуск винегретов.						
	23.	13. Сложные салаты из вареных овощей						
	24.	14. ЛР № 3. Приготовление, оформление и отпуск сложных салатов из вареных овощей						
	25.	15. Мясные салаты: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск.						
	26.	16. Сложные мясные салаты: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск.						
	27.	17. Салаты из морепродуктов и рыбы						
	28.	18. Сложные салаты из морепродуктов и рыбы						
	29.	19. ЛР № 4. Приготовление, оформление и отпуск роллов.						
	30.	20. Салаты коктейли						
	31.	21. ПЗ № 5. Расчет количества сырья, соуса, выхода салатов коктейлей.						
	32.	22. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок.						
	33.	23. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов						
	34.	24. ПЗ № 6. Тренинг по сервировке стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов.						
	35.	25. Украшение и оформление салатов.						
	36.	26. Способы подачи салатов и винегретов						
	37.	27. ПЗ № 7. Тренинг по фигурной нарезке овощей для оформления салатов						
	38.	28. СР № 2. Подготовить сообщение: «Европейские салаты».						
	39.	29. СР № 3. Подготовить сообщение: «Салаты азиатского региона».						
	40.	30. СР № 4. Подготовить сообщение: «Салаты региональных кухонь мира».						
	41.	31. КР № 2. По теме: «Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента».						
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i>	Содержание		28					
			Т	ПЗ	ЛР	СР	КР	
			22	4	1	-	1	
	42.	1. Значение в питании, классификация бутербродов.						ОК 1-10 ПК 3.1 – 3. 6
	43.	2. Правила выбора продуктов для приготовления бутербродов.						
	44.	3. Основные правила приготовления бутербродов						
	45.	4. Технологический процесс приготовления бутербродов: открытых (простых, сложных)						
	46.	5. Технологический процесс приготовления бутербродов: открытых (сладких, горячих)						
	47.	6. Технологический процесс приготовления бутербродов: закрытых.						
	48.	7. Технологический процесс приготовления бутербродов: калорийных, бургеров.						
	49.	8. Варианты сочетаемости изделий из теста с ингредиентами для канапе и закусок.						
	50.	9. Технологический процесс приготовления бутербродов: закусочных (канапе).						
	51.	10. ПЗ № 8. Расчет массы продуктов для приготовления канапе, легких закусок.						
	52.	11. ПЗ № 9. Решение производственных ситуаций при приготовлении канапе и легких закусок.						
	53.	12. Технологический процесс приготовления гастрономических продуктов порциями.						
54.	13. Приготовление холодных закусок из гастрономических товаров и консервов.							

	55.	14. ЛР № 5. Приготовление и подача бутербродов и гастрономических продуктов порциями.						
	56.	15. ПЗ № 10. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд.						
	57.	16. Значение в питании, ассортимент холодных закусок.						
	58.	17. Технологический процесс приготовления холодных закусок из овощей и грибов.						
	59.	18. Технологический процесс приготовления холодных закусок из яиц.						
	60.	19. Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы						
	61.	20. Технологический процесс приготовления холодных закусок из нерыбного водного сырья.						
	62.	21. Технологический процесс приготовления роллов.						
	63.	22. Технологический процесс приготовления холодных закусок из мяса и рыбы сложного приготовления.						
	64.	23. Правила сервировки стола, при подаче бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями.						
	65.	24. ПЗ № 11. Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления, оформления и отпуска холодных закусок.						
	66.	25. Способы подачи бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями.						
	67.	26. Правила, варианты выкладывания гастрономических продуктов.						
	68.	27. Варианты подачи холодных закусок.						
	69.	28. КР № 3. По теме: Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок						
Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</i>	Содержание		25					ОК 1-10 ПК 3.1 – 3.6
			Т	ПЗ	ЛР	СР	КР	
			14	7	4	1	1	
	70.	1. Ассортимент, значение в питании холодных блюд.						
	71.	2. Ассортимент, технология приготовления гарниров к холодным блюдам.						
	72.	3. Приготовление холодных блюд из гастрономических товаров и консервов.						
	73.	4. ПЗ № 12. Подбор оборудования для приготовления холодных блюд.						
	74.	5. Технологический процесс приготовления холодных блюд из овощей и грибов.						
	75.	6. ПЗ № 13. Разработка ассортимента сложных холодных блюд с учётом сезона.						
	76.	7. Технологический процесс приготовления холодных блюд из яиц.						
	77.	8. Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы						
	78.	9. Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы сложного приготовления.						
	79.	10. ПЗ № 14. Расчет массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.						
	80.	11. ПЗ № 15. Решение производственных ситуаций при приготовлении холодных блюд из рыбы.						
	81.	12. ЛР № 6. Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.						
	82.	13. Технологический процесс приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья.						
	83.	14. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса.						
	84.	15. ЛР № 7. Приготовление и подача мясных холодных блюд.						
85.	16. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса сложного приготовления.							
86.	17. Технологический процесс приготовления паштетов.							

87.	18. ЛР № 8. Приготовление и подача паштетов.		
88.	19. Технологический процесс приготовления холодных блюд из птицы сложного приготовления.		
89.	20. ЛР № 9. Приготовление холодных блюд из домашней птицы.		
90.	21. ПЗ № 16. Подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы		
91.	20. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд.		
92.	22. ПЗ № 17. Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой продукции		
93.	23. ПЗ № 18. Проведение бракеража		
94.	24. СР № 5. Подготовить сообщение: «Хранение, упаковка и реализация холодных блюд».		
95.	25. Варианты подачи холодных блюд.		
96.	26. КР № 4. По теме: Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы		
Всего:		96	
Всего часов во взаимодействии с преподавателем		60	
Практических занятий		18	
Лабораторных работ		9	
Контрольных работ		4	
Самостоятельной работы студентов		5	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Технического оснащения и организации рабочего места

Технологии кулинарного и кондитерского производства

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

Лаборатории:

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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
3. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. 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.
7. 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.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий зачете по модулю;</p>

	<p>труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • 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); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; 	

<p>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий зачета по модулю;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>- оценка защиты отчетов по учебной и</p>

<p>собственное профессиональное и личностное развитие</p>		<p><i>производственной практикам</i></p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

<p>общечеловеческих ценностей</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	