

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орел, 2021

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 по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Организация-разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»
Разработчик: Ефимова Екатерина Сергеевна, преподаватель

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК  Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС  В.С. Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

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

знать:

- 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.

- **уметь:**

- 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

- **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего часов 555 часов:

Объем образовательной нагрузки 555 часов, в том числе:

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 222 часа,

в том числе самостоятельной учебной работы обучающегося 20 часов;

консультация 5 часов;

экзамен 20 часов.

на практики:

учебную практику 144 часов

производственную практику 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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 разнообразного 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 реализовывать собственное профессиональное и личностное 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 социального 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

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Объем образовательной нагрузки		Самостоятельная учебная работа, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов			
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	МДК 03. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	110	100	32	10		
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	МДК 03. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	132	122	84	10		
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	Практика	288				144	144
	Консультации	5					
	Экзамен	20					
	Всего	555	222	116	20	144	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентами, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		555	
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		110	
Тема 1. <i>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания</i>	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. Охрана труда при эксплуатации технологического оборудования. Санитарная и личная гигиена работников общественного питания.	10	1-2
Тема 2. <i>Организация производственного процесса</i>	Состав и структура помещений и требований к ним. Общие правила организации производства. Организация технологических процесса.	14	1-2
Тема 3. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции. Значение холодных блюд в питании человека. Инновационные технологии обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления, подготовки к реализации и безопасность готовой продукции	22	1-2
	Практические занятия Практическая работа №1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд. Практическая работа №2. Подбор необходимого инвентаря для приготовления и реализации холодных блюд и закусок. Практическая работа №3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов,	12	2-3

	полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок		
Тема 4. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	<p>Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочих мест.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и правила его безопасной эксплуатации.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.</p> <p>Организация процесса подготовки к реализации холодных блюд и закусок.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовки к реализации холодных блюд и закусок.</p>	22	1-2
	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие №4. 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.</p> <p>Практическое занятие №5. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.</p> <p>Практическое занятие №6. 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.</p> <p>Практическое занятие №7. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: интенсивного охлаждения.</p> <p>Практическое занятие №8. Ведение расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.</p>	20	2-3
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	10	

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		132	
Тема 1 <i>Организация, приготовление, оформление и реализация салатов и винегретов</i>	Салаты и винегреты: общие сведения, классификация, требования к организации рабочего места Салаты из свежих овощей Салаты из вареных овощей Салаты с мясными, рыбными продуктами и птицей Салаты-коктейли Винегреты	6	1-2
	Расчет количества продуктов для приготовления салатов и винегретов Правила сервировки стола, подбора посуды и способа подачи салатов и винегретов Организация процесса приготовления и приготовление салатов и винегретов Самостоятельная аудиторная работа		
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира Практические занятия	2	2-3
	Практическое занятие №1. Расчеты при приготовлении салатов	4	2-3
	Практическое занятие №2. Расчеты при приготовлении винегретов	4	
Тема 2. <i>Приготовление соусов для холодных блюд и закусок</i>	Ассортимент соусов применяемых при приготовлении и оформлении сложных холодных блюд и закусок Технология приготовления основных соусов и производных Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов и заправок Технология приготовления сложных холодных соусов Концентраты для холодных соусов и заправок, готовые соусы и заправки промышленного производства Оформление тарелок и блюд соусами Способы и температура подачи сложных соусов для холодных блюд и закусок	4	1-2
	Практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №3. Расчеты при приготовлении соусов для холодных блюд и закусок	4	2-3

	Практическое занятие №4. Расчет калорийности соусов	4	2-3
	Лабораторная работа Приготовление и отпуск соусов для холодных блюд	6	2-3
Тема 3. <i>Приготовление и подготовка к реализации бутербродов</i>	Бутерброды: общие сведения и классификация. Открытые и закрытые бутерброды Закусочные бутерброды. Требования к качеству и сроки хранения бутербродов Организация процесса приготовления и приготовление бутербродов	4	1-2
	Самостоятельная аудиторная работа		
	Бутербродные торты	2	2-3
	Технология приготовления, оформление и отпуск бутербродов	2	
	Практические работы		
	Практическое занятие №5. Расчеты при приготовлении бутербродов	4	2-3
Тема 4. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц</i>	Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов Холодные блюда и закуски из яиц Холодные блюда и закуски из овощей и грибов Технологические расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц Холодные блюда и закуски из овощей, грибов и яиц Самостоятельная аудиторная работа	6	1-2
	Варианты оформления и отпуска холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц	2	
	Требования к качеству готовых холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц	2	
	Практические работы		
	Практическое занятие №6. «Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей и грибов»	4	2-3
	Практическое занятие №7. «Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из яиц»	4	

Тема 5. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса и птицы</i>	Ассортимент сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы Холодные блюда и закуски из мяса и птицы Горячие закуски из птицы и мяса Методы приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы	6	1-2
	Практические работы		
	Практическое занятие №8. Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов	4	2-3
	Практическое занятие №9. Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из птицы	4	
	Лабораторная работа Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса птицы	4	
Тема 6. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов</i>	Ассортимент сложных холодных блюд и закусок из рыбы Рыбные гастрономические товары Блюда и закуски из рыбы Холодные блюда и закуски из морепродуктов Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов	6	1-2
	Практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №10. Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы	4	2-3
	Практическое занятие №11. Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из морепродуктов	4	
	Лабораторная работа Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы	6	
Тема 7.	Содержание учебного материала		

<i>Холодные блюда и закуски лечебного питания</i>	Принципы организации лечебного питания Характеристика диет и ассортимент блюд Технологический процесс приготовления диетических холодных блюд и закусок Бутерброды, салаты и закуски лечебного питания Блюда и закуски из рыбы и морепродуктов лечебного питания Блюда и закуски из мясных продуктов лечебного питания Характеристика диет лечебного питания	6	1-2
	Практические занятия		
	Практическое занятие №12. Расчеты при приготовлении холодных блюд лечебного питания	4	
	Практическое занятие №13. Расчеты при приготовлении закусок лечебного питания	4	
	Консультации	5	1-2
	Экзамен	20	3
Учебная практика	Виды работ	144	
	Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий. Приготовление и оформление салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты). Оценка качества готовых изделий. Приготовление и оформление простых холодных закусок (из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий. Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса и мясных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд. Проверочная работа по приготовлению холодных блюд и закусок.		2-3
Производственная практика	Виды работ	144	
	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Отработка практических навыков для приготовления бутербродов и		2-3

	<p>гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Отработка практических навыков для приготовления и оформления салатов(из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты)). Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных закусок(из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд(блюда из овощей, яиц , грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса и мясных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Экзамен по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок.</p>		
ВСЕГО		555	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета, техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории.

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места: доска учебная; рабочее место преподавателя; столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок: весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный с взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик; оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная; вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: 23 набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для

вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой: рабочий стол; весы настольные электронные; разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; венчик; ложки; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для студентов сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. –М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.

2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с., [16] с цв. ил.

3. Семичева, Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с., [8] с. ц. ил.

Дополнительные источники:

1. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 512с.

2. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304 с., [8] с. цв. ил.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М. : ПрофОбрИздат, 2002. – 248 с.

4. Калинова, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник для студ. сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 320 с.
5. Качурина, Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2 006. – 160 с.
6. Потапова, И.И. Холодные блюда и закуски / И.И. Потапова, н.в. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. – (Повар, Базовый уровень).
7. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.Федорченко и др.] – 5-е изд., испр. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.-112 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680с.: ил.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Нелли Эрьевна Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 496с.
10. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. -236с.
11. Химический состав пищевых продуктов: Книга I: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под. ред. проф., д-ра техн. наук И.М. Скурихина, проф., д-ра мед. наук М.Н. Волгарева – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 224с.

Электронные ресурсы:

1. <http://docs.cntd.ru> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.
2. <http://interdoka.ru/kulinaria/1982/> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

4.3 Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ 03 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия лаборатории, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными

изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения.

В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний:

- различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями,
- контрольные работы,
- различные формы тестового контроля и др.

Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается **освоение междисциплинарных курсов** в рамках промежуточной аттестации **экзаменом или дифференцированным зачётом**, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках **промежуточной аттестации** завершается проведением **демонстрационного экзамена**, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья

электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско- правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах

«Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p>ПК 3.1.-3.6.</p>	<p>Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных</p>

	<p>используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
	<p>Умения: Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>

	<p>изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <p>Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p>ПК 3.1.-3.6.</p>	<p>Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной)</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов</p>

	<p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток</p>	<p>работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>	<p>поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	--	---	---

	<p>Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли. Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p>		
--	--	--	--

	<p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
	<p>Умения:</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям</p>

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Определять степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Доводить холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p>	<p>учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене 	<p>инструкций, регламентов</p> <ul style="list-style-type: none"> -Рациональность действий и т.д. <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	---	---

	<p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные на</p>		
--	--	--	--

	<p>вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		
	<p>Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		

5.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>