***Рабочая программа профессионального модуля***

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

***2017 г.***

 Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе

Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** и предназначена для реализации в группах обучающихся профессии СПО (ППКРС) **43.01.09Повар, кондитер.**

**Организация разработчик:** *ГАПОУ БТОТиС*

**Разработчик:** *Тихонова М.Г. мастер п/о ГАПОУ БТОТиС*

Рабочая программа одобрена ЦК профессионального блока ГАПОУ БТОТиС, протокол №1 от 31 августа 2017г.

 **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 | **4** |
| 1. **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 | **8** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  | **18** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  | **22** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

***ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

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

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

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 поддержание 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

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Практический опыт** | 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. |
| **Умения** | 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 |
| **Знания** | 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; |

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

Всего часов 418 ч.

Из них на освоение МДК 202ч.

 на практики учебную 72 и производственную 144ч.

Вариативная часть программы 74 часа (МДК 03.01 - 7ч., МДК 03.02 - 67ч.) используется для формирования дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, возможностями продолжения образования и требованиями, предъявляемыми к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR) и WorldSkillsInternational(WSI) по компетенциям профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер и распределена следующим образом (*утверждено решением Педсовета ГАПОУ БТОТиС, протокол №4 от 13.01.2017г*. и заседанием круглого стола с участием работодателей и с учетом их мнения):

 ***Тема 1.1.****С.Р.№1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов- 3 часа*

 ***Тема 1.2.*** *С.Р.№2Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.*

*Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.*

*Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.-4 часа*

 ***Тема 2.1.***

*1.Ассортимент и приготовление сложных холодных соусов и маринадов.-1 час*

*2.Методы сервировки, способы и температура подачи холодных соусов, маринадов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами, маринадами.-2 часа*

*3.С.Р.№1:Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.-8 часов*

 ***Тема 2.2.***

*1.Товароведная характеристика сырья для приготовления салатов из морепродуктов, подготовка и первичная обработка.-1 час*

*2. Современные тенденции и подходы к подаче и сервировке салатов из свежих овощей-2 часа*

*3. Приготовление и подготовка сырья для приготовления салатов из замороженных овощей.-1 час*

*4. Ассортимент и рецепты приготовления изысканных салатов. Экзотические салаты.-2часа*

*5. Салаты национальной кухни, рецептура, особенности приготовления, оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.(европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)- 4 часа*

*6. Техническое оснащение работ по приготовлению салатов национальной кухни.Методы сервировки и способы подачи салатов, варианты оформления тарелок и блюд.-1 час*

*7. С.Р.№2: Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*

*Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. -6 часов*

***Тема 2.3.***

***1.*** *Холодные закуски национальной кухни, рецептура, особенности приготовления, оформление и подача. -2 часа*

**2.** *Требования к качеству, условия и сроки хранения.(европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)-2 часа*

*3. Техническое оснащение работ по приготовлению холодных закусок национальной кухни-1 час*

*4. Творческое оформление и подготовка к реализации сложных бутербродов и холодных закусок.-2 часа*

*5. С.Р.№3: Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.*

*Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. -8 часов*

***Тема 2.4.***

***1.*** *Холодные блюда из рыбы, мяса, птицы национальной кухни, рецептура, особенности приготовления, оформление и подача .-2 часа*

**2.** *Требования к качеству, условия и сроки хранения.(европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)-2 часа*

*3. Техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд изрыбы, мяса, птицы, национальной кухни-1 час*

*4. Приготовление ,творческое оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.Варианты приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, рыбы -2 часа*

*5. Современные тенденции и подходы в подаче и сервировке салатов из рыбы и нерыбного водного сырья-2 часа*

*6. Использование различных видов пряностей и специй в приготовлении национальных холодных блюд закусок-2 часа*

*7.С.Р.№4: Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.-11 часов*

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | Самостоятельная работа*[[1]](#footnote-2)* |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |
| Обучение по МДК, час. | Практики |
| всего,часов | В том числе | Учебная | Производственная |
| Лаб-е и прак-е занятий, часов |
| ПК 3.1.-3.6 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **39** | **39** | 10 | - | - | 7 |
| ПК 3.1., 3.2 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд изакусок разнообразного ассортимента  | **163** | **163** | 34 | - | - | 33 |
| ПК 3.1-3.6 | Учебная и производственная практика | **216** |  |  | 72 | 144 | - |
| **Всего:** | **418** | **202** | 44 | **72** | **144** | 40 |
| **Демонстрационный экзамен** |  |

***2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | ***Объем в часах*** | ***Уровень освоения*** | ***Коды профессиональных компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| ***МДК. 03.01.*** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента ***32*** |
| ***Тема 1.1.****Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок 13 часов* | ***Содержание***  | ***10*** |  |  |
| 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.
 | ***3*** | ***2*** | ***ПК3.1.-3.6******ОК1,7,8,9.*** |
| 1. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.
 | ***3*** | ***2*** |
| 1. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.
 | ***2*** | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа№1:****Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов* | ***3*** |  | ***ПК3.1.-3.6******ОК1,7,8,9.*** |
| ***Тема 1.2.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**26 часов* | ***Содержание***  | ***12*** |  |  |
| 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.
 | ***2*** | ***2*** |  ***ПК3.1.-3.6******ОК1,7,8,9.*** |
| 1. . Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Система **ХАССП**вобщественномпитании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественногопитания продукции и блюд.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос
 | ***3*** | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***10*** |  |  |
| **Практическое занятие 1.** 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 | ***2*** |  | ***ПК3.1.-3.6******ОК1,7,8,9.*** |
| **Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | ***4*** |
| **Практическое занятие 3.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения. | ***4*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №2:****Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*  |  ***4*** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 163** |
| ***Тема 2.1.*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок 27 часов* | ***Содержание***  |  ***19*** |  |  |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.
 | ***2*** | ***2*** | ***ПК3.1.-3.6******ОК1,7,8,9.*** |
| 1. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Ассортимент и приготовление сложных холодных соусов и маринадов.*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)
 | ***4*** | ***2*** |
| 1. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.
 | ***4*** | ***2*** |
| 1. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.
 | ***4*** | ***2*** |
| 1. *Методы сервировки, способы и температура подачи холодных соусов, маринадов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами, маринадами.*
 | ***2*** | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа№1:****Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.* | ***8*** |  | ***ПК3.1.-3.6******ОК1,7,8,9.*** |
| ***Тема 2.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента**36 часов* | ***Содержание***  |  ***22*** |  |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.
 |  ***3*** | ***2*** | ***ПК3.1.-3.6******ОК1,7,8,9.*** |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Товароведная характеристика сырья для приготовления салатов из морепродуктов, подготовка и первичная обработка.*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Современные тенденции и подходы к подаче и сервировке салатов из свежих овощей*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Приготовление и подготовка сырья для приготовления салатов из замороженных овощей.*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Ассортимент и рецепты приготовления изысканных салатов. Экзотические салаты.*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Салаты национальной кухни, рецептура, особенности приготовления, оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.(европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)*
 | ***4*** | ***2*** |
| 1. *Техническое оснащение работ по приготовлению салатов национальной кухни. Методы сервировки и способы подачи салатов, варианты оформления тарелок и блюд.*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Контрольная работа №1
 | ***1*** | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***8*** |  |  |
| ***Лабораторная работа 1.*** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | ***4*** |  | ***ПК3.1.-3.6******ОК1,7,8,9.*** |
| ***Лабораторная работа 2.*** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (*винегрет с сельдью***,** *салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).*  Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.  | ***4*** |  |  |
| ***Самостоятельная учебная работа№2:****Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* *Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.*  | ***6*** |
| ***Тема 2.3.*** *Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок**39 часов* | ***Содержание***  | ***21*** |  |  |
| 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.
 | ***1*** | ***2*** | ***ПК3.1.-3.6******ОК1,7,8,9.*** |
| 1. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.**
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.**
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. .
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. . Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Холодные закуски национальной кухни, рецептура, особенности приготовления, оформление и подача.*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Требования к качеству, условия и сроки хранения.(европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Техническое оснащение работ по приготовлению холодных закусок национальной кухни*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Творческое оформление и подготовка к реализации сложных бутербродов и холодных закусок.*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.
 | ***2*** | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***10*** |  |  |
| ***Лабораторная работа 3-4***. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | ***8*** |  | ***ПК3.1.-3.6******ОК1,7,8,9.*** |
| ***Практическое занятие 4.*** Расчет количества сырья, выхода бутербродов | ***2*** |
|  | ***Самостоятельная учебная работа №3:****Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.* *Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций*.  | ***8*** |
| ***Тема 2.4.*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы 61 час* | ***Содержание*** | ***34*** |  |  |
| 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.
 | ***2*** | ***2*** | ***ПК3.1.-3.6******ОК1,7,8,9.*** |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).
 | ***3*** |  |
| 1. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки .
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)
 | ***5*** | ***2*** |
| 1. *Холодные блюда из рыбы, мяса, птицы национальной кухни, рецептура, особенности приготовления, оформление и подача .*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Требования к качеству, условия и сроки хранения.(европейская кухня, восточная кухня, южно-азиатская кухня)*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд изрыбы, мяса, птицы, национальной кухни*
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Приготовление ,творческое оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Варианты приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, рыбы.*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Контрольная работа.№2
 | ***1*** | ***2*** |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд
 | ***4*** | ***2*** |
| 1. *Современные тенденции и подходы в подаче и сервировке салатов из рыбы и нерыбного водного сырья*
 | ***2*** | ***2*** |
| 1. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.
 | ***4*** | ***2*** |
| 1. *Использование различных видов пряностей и специй в приготовлении национальных холодных блюд закусок*
 | ***2*** | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***16*** |  |  |
| ***Лабораторная работа 5.*** *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции | ***4*** |  | ***ПК3.1.-3.6******ОК1,7,8,9.*** |
| ***Лабораторная работа 6.*** *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,.*Оценка качества (бракераж) готовой продукции | ***4*** |
| ***Лабораторная работа 7.*** *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.*  Оценка качества (бракераж) готовой продукции | ***4*** |
| ***Практическое занятие 5.*** *Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.* | ***2*** |
| ***Практическое занятие 6.*** *Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания* | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №4:****Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.* | ***11*** |  |
| ***Учебная практика по ПМ.03 72******Виды работ:***  |
| *1* | Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. | *12* |  | ***ПК3.1.-3.6*** |
| *2* | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями | *12* | ***ПК3.1.-3.6*** |
| *3* | Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. | *12* | ***ПК3.1.-3.6*** |
| *4* | Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.  | *18* | ***ПК3.1.-3.6*** |
| *5* | Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  | *12* | ***ПК3.1.-3.6*** |
| *6* | Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | *6* | ***ПК3.1.-3.6*** |
|  ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 144******Виды работ:*** |
| *1* | Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.  | *12* |  | ***ПК3.1.-3.6*** |
| *2* | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. | *12* | ***ПК3.1.-3.6*** |
| *3* | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями | *24* | ***ПК3.1.-3.6*** |
| *4* | Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. | *24* | ***ПК3.1.-3.6*** |
| *5* | Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.  | *12* | ***ПК3.1.-3.6*** |
| *6* | Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.  | *12* | ***ПК3.1.-3.6*** |
| *6.* | *Приготовление и оформление низкокалорийных бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.* | *12* | ***ПК3.1.-3.6*** |
| *7* | *Приготовление и оформление современными видами и способами холодные блюда и закуски.* | *24* |  | ***ПК3.1.-3.6*** |
| *8* | Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | *12* | ***ПК3.1.-3.6*** |
| Демонстрационный экзамен |  |  | ***ПК3.1.-3.6*** |
| ***Всего*** | *144* |  |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**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).

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

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. 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.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. 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..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. 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.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
	* 1. **Электронные издания:**
23. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
24. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
25. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
26. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
27. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
28. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
29. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
	* 1. **Дополнительные источники:**
30. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
31. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 3.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | *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:*-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);-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 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);-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;-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам  | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- практических/ лабораторных занятий;**- заданий по учебной и производственной практикам;**- заданий по самостоятельной работе****Промежуточная аттестация****:**экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- выполнения заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **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 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;-соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:-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;-времени выполнения работ нормативам;-соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;-соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:-соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;-аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)-соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре-эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| **ОК 01**Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | -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 | ***Текущий контроль:****экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- заданий для практических/ лабораторных занятий;**- заданий по учебной и производственной практике;**- заданий для самостоятельной работы****Промежуточная аттестация****:**экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- заданий экзамена по модулю;**- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| ***ОК. 02***Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | -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; |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | -используемой нормативно-правовой документации по профессии;-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | -эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;-оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | -грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;-толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | -понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | -точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;-эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | -адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | -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 |

1. [↑](#footnote-ref-2)