

Департамент образования и науки Костромской области  
ОГБПОУ «Буйский техникум железнодорожного транспорта  
Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора ОГБПОУ  
«БТЖТ Костромской области  
№ 279 от «31» 08 2017 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Одобрено на  
педагогическом совете  
Протокол № 1  
от «30» 08 2017 г.

Буй, 2017

Согласовано

Зам. директора по УПР  
  
О.В. Сырцева

Методист техникума  
  
М. В. Кушнир

Рассмотрено  
на заседании ПЦК  
общепрофессиональных  
дисциплин  
Протокол № 1  
от « 30 » августа 20 17 г.

Председатель цикловой комиссии  
  
Кузьмина О.С.

Составители (авторы):  
мастер п/о ОГБПОУ «БТЖТ  
Костромской области»  
Лебедев Сергей Юрьевич,  
преподаватель спец. дисциплин  
ОГБПОУ «БТЖТ Костромской  
области»  
Грудева Мария Николаевна

2

Рабочая программа разработана в соответствии с Приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 года № 1569

"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».

(Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016 года № 44898)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	17
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	20

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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:

#### Перечень общих компетенций

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

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать *профессиональными компетенциями:*

#### Перечень профессиональных компетенций

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
--------	---

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

<b>Иметь практический опыт в</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– 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;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul>

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

Всего часов: 367, из них:

на освоение МДК - 151 час,

в т. ч. самостоятельная работа обучающегося - 30 часов,

на практики: учебную – 108 часов, производственную – 108 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура программы профессионального модуля ПМ 03

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, часов	Объем образовательной программы, часов				Самостоятельная работа, часов
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов				
			Обучение по МДК, часов		Практики		
			всего, часов	В том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная	
ПК 3.1. - 3.6 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	51		41			25
ПК 3.1, 3.2	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	100	80	50	-	-	20
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практики	216			108	108	-
	<b>Всего:</b>	<b>367</b>	<b>121</b>	<b>75</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>30</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 03

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объём в часах</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>51</b>
<b>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>41</b>
<b>Тема 1.1.</b> <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>
	1. Классификация холодной кулинарной продукции.	1
	2. Ассортимент холодной кулинарной продукции.	1
	3. Значение в питании холодной кулинарной продукции.	1
	4. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	1
	5. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции.	1
	6. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	1
	7. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	1
	<b>Практические и лабораторные работы</b>	<b>5</b>
	8. <b>Практическая работа № 1.</b> Органолептическая оценка качества овощей.	1
	9. <b>Практическая работа № 2.</b> Органолептическая оценка качества плодов.	1
	10. <b>Практическая работа № 3.</b> Органолептическая оценка качества грибов.	1
	11. <b>Практическая работа № 4.</b> Органолептическая оценка рыбной гастрономии.	1
	12. <b>Практическая работа № 5.</b> Органолептическая оценка качества мясных гастрономических товаров.	1
<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к</i>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>
	13. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	1
	14. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	1
	15. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1
	16. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных	1

<i>реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	блюд и закусок.	
	17. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	<i>1</i>
	18. Организация подготовки к реализации (порционирования, комплектования, упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке.	<i>1</i>
	19. Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	<i>1</i>
	20. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	<i>1</i>
	21. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	<i>1</i>
	<b><i>Практические и лабораторные работы</i></b>	<b><i>20</i></b>
	22. <b>Практическая работа № 6.</b> Составление схемы организации рабочих мест холодного цеха.	<i>1</i>
	23. <b>Практическая работа № 7.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	<i>1</i>
	24. <b>Практическая работа № 8.</b> Изготовление раздаточного пособия по теме: «Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.»	<i>1</i>
	25. <b>Практическая работа № 9.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	<i>1</i>
	26. <b>Практическая работа № 10.</b> Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов для приготовления бутербродов, салатов.	<i>1</i>
	27. <b>Практическая работа № 11.</b> Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов для приготовления холодных блюд и закусок.	<i>1</i>
	28. <b>Практическая работа № 12.</b> Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	<i>1</i>
	29. <b>Практическая работа № 13.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению бутербродов.	<i>1</i>
	30. <b>Практическая работа № 14.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов.	<i>1</i>
	31. <b>Практическая работа № 15.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	<i>1</i>
	32. <b>Практическая работа № 16.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.	<i>1</i>
	33. <b>Практическая работа № 17.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации	<i>1</i>

	механического оборудования: электрохлеборезки.	
	34. <b>Практическая работа № 18.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: картофелеочистительной машины.	1
	35. <b>Практическая работа №19.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: овощерезательной машины.	1
	36. <b>Практическая работа № 20.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов.	1
	37. <b>Практическая работа № 21.</b> Тренинг по организации хранения готовых салатов, бутербродов.	1
	38. <b>Практическая работа № 22.</b> Тренинг по организации хранения холодных блюд и закусок.	1
	39. <b>Практическая работа № 23.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.	1
	40. <b>Практическая работа № 24.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	1
	41. <b>Практическая работа № 25.</b> Тренинг по ведению расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	1
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>	<b>10</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой по теме: «Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации».</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций на эту тему.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по теме: «Организация и техническое оснащение рабочих мест для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд разнообразного ассортимента».</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> <li>9. Подготовка докладов по теме: «Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции».</li> <li>10. Составление опорного конспекта по теме: «Ассортимент холодной кулинарной продукции».</li> </ol>	
	<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>100</b>

<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>80</b>
<b>Тема 2.1.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</i>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	42. Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов, заправок.	1
	43. Значение в питании холодных соусов, заправок.	1
	44. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.	1
	45. 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.)	1
	46. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	1
	47. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1
<b>Тема 2.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	48. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	1
	49. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1
	50. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	1
	51. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	1
	52. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	1
	53. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	1
	54. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1
	55. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	1
	<b>Практические и лабораторные работы</b>	<b>12</b>
<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салата «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 салатов из сырых овощей и фруктов.	6	
56. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления	1	

	салатов из сырых овощей и фруктов.	
	57. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов.	1
	58. Оформление салатов из сырых овощей и фруктов.	1
	59. Органолептическая оценка качества салатов из сырых овощей и фруктов.	1
	60. Оформление документации по качеству готовой продукции: салатов из сырых овощей и фруктов. Занесение результатов исследований в таблицу.	1
	61. Отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.	1
	<b>Лабораторная работа № 2.</b> 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 салатов из вареных овощей.	6
	62. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления салатов из вареных овощей.	1
	63. Приготовление салатов из вареных овощей.	1
	64. Оформление салатов из вареных овощей.	1
	65. Органолептическая оценка качества салатов из вареных овощей.	1
	66. Оформление документации по качеству готовой продукции: салатов из вареных овощей. Занесение результатов исследований в таблицу.	1
	67. Отпуск салатов из вареных овощей.	1
<b>Тема 2.3.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>
	68. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	1
	69. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	1
	70. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	71. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <i>Cook&amp;Serve</i> .	1
	72. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	73. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1
	74. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических	1

	продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	75. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1
	76. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	1
	<b>Практических и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	77. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления бутербродов.	1
	78. Приготовление открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями.	1
	79. Оформление открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями.	1
	80. Органолептическая оценка качества бутербродов.	1
	81. Оформление документации по качеству готовой продукции: бутербродов. Занесение результатов исследований в таблицу.	1
	82. Отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями.	1
	<b>Практическая работа № 26.</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	2
	83. Расчет количества сырья для приготовления бутербродов.	1
	84. Расчет выхода бутербродов.	1
	<b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	85. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	1
	86. Приготовление, оформление холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	1
	87. Оценка качества холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	1
	88. Отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	1
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>
<i>Приготовление, подготовка к реализации</i>	89. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	1
	90. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к	1

<i>холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</i>	качеству холодных блюд и закусок.	
	91. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).	1
	92. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	1
	93. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	1
	94. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	1
	95. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	1
	<b>Практических и лабораторных работ</b>	<b>26</b>
	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	96. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1
	97. Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1
98. Оформление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	
99. Оценка качества (бракераж) готовой продукции - холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	
100. Оформление документации по качеству готовой продукции: холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Занесение результатов исследований в таблицу.	1	
101. Отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	
<b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
102. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления холодных блюд из мяса.	1	
103. Приготовление холодных блюд из мяса.	1	
104. Оформление холодных блюд из мяса.	1	
105. Оценка качества (бракераж) готовой продукции: холодных блюд из мяса.	1	
106. Оформление документации по качеству готовой продукции: холодных блюд из мяса. Занесение результатов исследований в таблицу.	1	
107. Отпуск холодных блюд из мяса.	1	
<b>Лабораторная работа № 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	

108.Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, продуктов для приготовления блюд из домашней птицы.	1
109.Приготовление блюд из домашней птицы.	1
110.Оформление холодных блюд из домашней птицы.	1
111.Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1
112.Оформление документации по качеству готовой продукции: блюд из домашней птицы. Занесение результатов исследований в таблицу.	1
113.Отпуск холодных блюд из домашней птицы.	1
<b>Практическая работа № 27.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
114.Расчет сырья для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1
115.Расчет выхода готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1
<b>Практическая работа № 28.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса и домашней птицы.	2
116.Расчет сырья для приготовления холодных блюд из мяса и домашней птицы.	1
117.Расчет выхода готовых холодных блюд из мяса и домашней птицы.	1
<b>Практическая работа № 29.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок для новогоднего вечера в кафе.	2
118.Разработка ассортимента холодных блюд и закусок для новогоднего вечера в кафе.	1
119.Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд и закусок для новогоднего вечера в кафе.	1
<b>Практическая работа № 30.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок для свадьбы в ресторане.	2
120.Разработка ассортимента холодных блюд и закусок для свадьбы в ресторане.	1
121.Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд и закусок для свадьбы в ресторане.	1
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой, сборником рецептов. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок, подготовка сообщений и презентаций на эту тему. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	<b>20</b>

<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач при приготовлении холодных соусов, салатных заправок.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по теме: «Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания».</li> <li>9. Доклад на тему: «История происхождения салатов, винегретов».</li> <li>10. Составление схем по приготовлению салатов.</li> <li>11. Разработка новых видов заправок для салатов.</li> <li>12. Составление технологических карт по приготовлению.</li> <li>13. Составление конспекта по приготовлению бутербродов.</li> <li>14. Доклад на тему: «Использование нового вида сырья и технологии приготовления холодных блюд и закусок».</li> <li>15. Решение задач: «Расчеты для приготовления холодных блюд и закусок».</li> <li>16. Составление схем приготовления холодных блюд и закусок.</li> <li>17. Разработка новых видов холодных блюд и закусок: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления.</li> <li>18. Подготовка рефератов по темам раздела.</li> <li>19. Подготовка компьютерной презентации по теме: «Основные холодные рыбные и мясные блюда традиционной русской кухни, особенности их приготовления и подачи».</li> <li>20. Подготовка компьютерной презентации по теме: «Оригинальное оформление бутербродов, салатов, холодных закусок разнообразного ассортимента».</li> </ol>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.03</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление масляных смесей</li> <li>2. Приготовление соусов на основе растительного масла</li> <li>3. Приготовление соуса - майонез</li> <li>4. Приготовление салатов из сырых овощей</li> <li>5. Приготовление салатов из варёных овощей</li> <li>6. Винегреты.</li> <li>7. Приготовление салатов с авторской подачей</li> <li>8. Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса и птицы</li> <li>9. Фруктовые салаты Правила оформления салатов</li> <li>10. Бутерброды открытые, закрытые, канапе, горячие бутерброды</li> <li>11. Холодные закуски из овощей и грибов.</li> <li>12. Холодные закуски из яиц</li> <li>13. Холодные блюда из рыбы</li> <li>14. Холодные блюда из морепродуктов</li> <li>15. Заливные блюда из рыбы и морепродуктов</li> </ol>	<p><b>108</b></p>

16. Холодные блюда из мяса 17. Холодные блюда из птицы 18. Холодные блюда из дичи. 19. Д/зачет.	
<b>Производственная практика по ПМ. 03</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление соусов холодных</li> <li>2. Приготовление масляных смесей</li> <li>3. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.</li> <li>4. Винегреты. Ассортимент винегретов.</li> <li>5. Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса, птицы.</li> <li>6. Фруктовые салаты. Правила оформления салатов.</li> <li>7. Приготовление бутербродов открытых, закрытых, канапе</li> <li>8. Приготовление горячих бутербродов.</li> <li>9. Приготовление холодных закусок из овощей и грибов</li> <li>10. Приготовление холодных закусок из яиц.</li> <li>11. Приготовление холодных блюд из рыбы</li> <li>12. Приготовление холодных блюд из морепродуктов.</li> <li>13. Приготовление заливные блюд из рыбы</li> <li>14. Приготовление заливные блюд из морепродуктов.</li> <li>15. Приготовление холодные блюд из мяса</li> <li>16. Приготовление холодные блюд из птицы</li> <li>17. Приготовление холодные блюд из дичи</li> <li>18. Приготовление холодные блюд из кролика</li> </ol>	<b>108</b>
<b>Всего:</b>	<b>367</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

##### Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места**, оснащенные 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.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь 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.: ДеЛи принт, 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.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- 14.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
- 15.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.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. 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].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
(ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

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

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<i>практикам</i>
<p><b>ПК 3.2.</b> <i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</i></p> <p><b>ПК 3.3.</b> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</i></p> <p><b>ПК 3.4.</b> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</i></p> <p><b>ПК 3.5.</b> <i>Осуществлять приготовление,</i></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на</li> </ul> </li> </ul>	

<p><i>творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i></p> <p><b>ПК 3.6.</b> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</i></p>	<p>рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01.</b> <i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p>

<p><i>к различным контекстам.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК 02.</b> <i>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> </ul>
<p><b>ОК 03.</b> <i>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b> <i>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 05.</b> <i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

<i>социального и культурного контекста</i>		
<b>ОК 06.</b> <i>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> <i>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК 09</b> <i>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> <i>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	

Пронумеровано, прошнуровано

и заверено печатью 24

(словами двадцать четыре) листа

Директор Курякова Т.А. Чупрова

« 21 » 08 2019 г.

