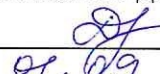


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
**ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**  
Цикловая методическая комиссия ОТДЕЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

  
\_\_\_\_\_ Д.Б.Рогова  
\_\_\_\_\_ 01.09 2018 г.

## ПРОГРАММА

Профессиональный модуль	ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
Профессия	43.01.09 Повар, кондитер

2018 г.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом №1569 Министерства образования и науки РФ 9.12.2016 г.

РАССМОТРЕНО


На заседании ЦМК отделения ТПОП  
Протокол № 1 от 1.09 2018 г.

Председатель ЦМК отделения ТПОП

\_\_\_\_\_ И.Ю.Жукова

СОСТАВИТЕЛЬ

Преподаватель профессионального цикла  
ГПОУ ЮТК

 \_\_\_\_\_ О.С.Бохонова

Исполнительный директор  
ООО «Ассорти»

 \_\_\_\_\_ Е.А.Гребенева

Заведующий отделением ТПОП  
1.09 2018 г.

 \_\_\_\_\_ Д.Б. Тарасова

Заведующий  
лабораторией стандартизации  
1.09 2018 г.

 \_\_\_\_\_ Е.Н.Соловьева

Заместитель директора по НМР  
1.09 2018 г.

 \_\_\_\_\_ И.Н. Данилова

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	21

	реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчётов с потребителями.</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкции и регламента;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ним;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расходов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональной;</p>



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности поддержания уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**  
всего – 432 часов, в том числе:  
объём образовательной программы составляет 432 часа,  
в том числе учебной и производственной практики – 180 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, час.		Практики				
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная		
				лабораторных и практических занятий, часов	Промежут. Аттестация				
ПК 3.1.-3.6. ОК01-07, 09	<b>МДК.03.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>36</b>	<b>36</b>	22	-	-	-	-	
ПК 3.1.-3.6. ОК 01-07, 09, 10	<b>МДК.03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>198</b>	<b>194</b>	130	-	-	-	4	
ПК 3.1.-3.6	Учебная и производственная практика	<b>180</b>			72	<b>108</b>			
	Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный ,в том числе консультации)	<b>18</b>				18			
	<b>Всего:</b>	<b>432</b>	<b>230</b>	<b>152</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>108</b>	<b>4</b>	



## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), межциклинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
<i>МДК. 03.01.</i>	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента		36	2
<i>Тема 1.1.</i> <i>Организация производства</i>	<b>Содержание</b> <b>Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и пеховой структурой и с беспеховой структурой.</b> Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. <b>Технологический цикл обработки сырья для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</b> Характеристика последовательности этапов. Классификация способов кулинарной обработки. Механический способ обработки. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей. Характеристика, последовательность этапов. Сопроводительные документы при приемке товара. Термический способ обработки. Классификация способов тепловой обработки. <b>Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасности готовой продукции. Технология Cook&amp;Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.</b> Требования к организации рабочих мест. Правила техники безопасности и СанПиНа. Риски в области безопасности процессов приготовления и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	14	
		2	
		2	



	Расчёт массы брутто и нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов.	4	
	<b>Лабораторные работы</b> Оценка качества свежих овощей	6	
		196	
	<b>МДК. 03.02.</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		
	<b>Раздел модуля 2.</b> Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	196	3
	<b>Тема 2.1.</b> <b>Товароведно-технологическая характеристика сырьевых групп.</b> <b>Виды, пищевая ценность и качество сырьевых групп.</b>	10	
	<b>Товароведно-технологическая характеристика плодовоовощных товаров.</b> Основные группы. Пищевая ценность. Использование в приготовлении холодных блюд и закусок.	2	
	<b>Товароведно-технологическая характеристика рыбы, не рыбных объектов водного промысла и рыбных товаров.</b> Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов. Классификация мясных и рыбных товаров. Характеристика основных видов рыб используемых на предприятии общественного питания. Основные виды размораживания и вымачивания рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбного и мясного сырья и подготовка полуфабрикатов. Общий химический состав и энергетическая ценность	2	
	<b>Товароведно-технологическая характеристика яичных товаров.</b> Товароведно-технологическая характеристика яичных товаров.	2	
	<b>Товароведно-технологическая характеристика молока и продуктов его переработки.</b> <b>Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров.</b> Молоко и молочные продукты, используемые для приготовления холодных блюд и закусок. Условия и сроки хранения. Пищевые жиры, используемые для приготовления холодных блюд и закусок. Условия и сроки хранения. Пищевая ценность.	2	
	<b>Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.</b> Условия хранения сырья и продуктов. Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	<b>Практические работы</b>	4	

	<p><b>Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП. Общественное питание, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготовляемой продукции, использованием общественно-питания продукции и блюд. Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации холодных блюд и закусок.</p>	2	
	<p><b>Организация подготовки к реализации (порционирование (комплектование), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздате/прилавке).</b> Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».</p>	2	
	<p><b>Машины для нарезки сырых и вареных овощей.</b> Устройства, назначения и правила эксплуатации</p> <p>Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов</p> <p><b>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.</b> Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос. Оценка качества готовой продукции. Основные критерии оценки. Экспертиза качества готовой продукции.</p>	2	
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практические работы</b></p>	22	
	<p>Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок</p>	4	
	<p>Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлебoreзки.</p>	4	
	<p>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</p>	4	



	Расчёт сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, плодов, грибов с учетом взаимозаменяемости сырья		
<b>Тема 2.2.</b> <i>Производство холодных блюд и закусок</i>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	<b>Значение и классификация холодных блюд и закусок.</b> Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд и закусок.		<b>2</b>
	<b>Бутерброды. Гастрономические товары и консервы (порциями).</b> Ассортимент и технология приготовления открытых и закрытых бутербродов и порционных гастрономических продуктов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.		<b>2</b>
	<b>Правила подачи холодных блюд и закусок.</b> Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуски бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.		<b>2</b>
	Температура подачи холодных блюд и закусок. Санитарных правила и нормы при подаче холодных блюд и закусок.		<b>16</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	Приготовление, оформление и отпускокхолодных открытых и закрытых бутербродов, гастрономических продуктов порциями, в лаваше, . Оценка качества (бракераж) готовой продукции		<b>6</b>
	Приготовление, оформление и отпускугорячих бутербродов: сэндвичи, панини, тортильи. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		<b>6</b>
	<b>Практические работы</b>		
Разработка нормативно-технической документации на бутерброды и гастрономические товары и консервы( порциями)		<b>4</b>	
<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.3.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	<b>Общие правила приготовления, требования к качеству и подаче салатов и винегретов.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.		<b>2</b>
	<b>Салаты из сырых овощей.</b> Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпущ.		<b>2</b>
	<b>Салаты из вареных овощей и винегреты.</b> Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпущ. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов		<b>2</b>
			<b>2</b>

	<p><b>Салаты из рыбы и морепродуктов.</b> Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</p> <p><b>Салаты из мяса и птицы. Салаты-коктейли.</b> Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</p> <p><b>Закусочные салаты. Десертные салаты.</b> Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</p> <p>Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей, винегреты. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск салатов из рыбы и морепродуктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск коктейль-салатов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск десертных салатов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p><b>Практические работы</b></p> <p>Разработка нормативно-технической документации на салаты</p> <p>Расчет сырья, определение количества порций салатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, плодов, грибов с учетом взаимозаменяемости сырья</p>	2	
	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок.</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства</p> <p><b>Закуски из овощей и грибов...</b> Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p><b>Закуски из яиц.</b> Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к</p>	2	
		2	
		44	
		6	
		6	
		6	
		6	
		6	
		4	
		4	
		6	
		2	
		2	
		2	



	качеству, условия и сроки хранения		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>24</b>
	<b>Лабораторные работы</b>		
	Приготовление закусок из овощей и грибов		<b>6</b>
	Приготовление закусок из яиц		<b>6</b>
	Приготовление соусов для холодных блюд и закусок		<b>6</b>
	<b>Практические работы</b>		
	Разработка нормативно-технической документации на холодные закуски		<b>6</b>
	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
<b>Тема 2.5</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птиц</i>	<b>Холодные блюда и закуски из рыбы.</b> Значение в питании. Ассортимент, технология приготовления и сроки реализации. Правила подачи.		<b>2</b>
	<b>Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов.</b> Значение в питании. Ассортимент, технология приготовления и сроки реализации. Правила подачи.		<b>2</b>
	<b>Требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства.</b> Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок. Правила приготовления и сроки реализации при массовом производстве холодных блюд и закусок.		<b>2</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>24</b>
	<b>Лабораторные работы</b>		
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		<b>6</b>
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		<b>6</b>
	<b>Практические работы</b>		
	Разработка нормативно-технической документации на холодные блюда и закуски из рыбы		<b>6</b>
	Разработка нормативно-технической документации на холодные блюда и закуски из мяса		<b>6</b>
	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
<b>Тема 2.6</b> <b>Варианты оформления</b>	<b>Украшение сложных холодных блюд и закусок.</b> Правила и варианты оформления холодных блюд и закусок. Набор ножей для карвинга		<b>2</b>

<p><b>Тема 2.7</b> <b>Холодные блюда и закуски сложного приготовления</b></p>	<p><b>Сложных холодных блюд</b></p>	<p><b>Карвинг из фруктов.</b> Подготовка фруктов к карвингу..Правила и варианты оформления корзины из арбуза. Лебедь из яблок. Поделки из ананаса. Розы из апельсина и лимона.</p>	2	
	<p><b>Карвинг из овощей.</b> Подготовка овощей к карвингу. Лилия из лука. Розы из моркови. Цветок из редиса. Шишка из моркови.</p>	2		
	<p><b>Украшения холодных блюд и закусок из яиц.</b> Розы, ромашки, тюльпаны, петушки, уточки, зайцы, снеговикки из яиц для оформления холодных блюд и закусок.</p>	2		
	<p><b>Украшения холодных блюд и закусок из масла сливочного.</b>Шарики, ролики, пуговки, розы из сливочного масла для оформления холодных блюд и закусок.</p>	2		
	<p><b>Украшения холодных блюд и закусок из желе.</b> Правила приготовления и варианты украшений из желе.</p>	2		
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	6		
	<p><b>Лабораторные работы</b></p>			
	<p>Карвинг из овощей и фруктов</p>	6		
	<p><b>Содержание</b></p>	14		
	<p><b>Канаше, корзиночки, волованы с различными наполнителями.</b> Технология приготовления канаше, корзиночек, волованов. Правила оформления, подачи. Технология приготовления и ассортимент наполнителей для корзиночек и волованов.</p>	2		
<p><b>Салаты сложного приготовления . Актуальные направления в приготовлении салатов.</b> Современные способы и приемы приготовления салатов.Современные элементы оформления салатов</p>	2			
<p><b>Холодные закуски из рыбы и мяса сложного приготовления .</b>Технология приготовления, правила подачи и варианты оформления сложных блюд из рыбы.. Суши, роллы..</p>	2			
<p><b>Фаршированные и заливные блюда из рыбы .</b> Заливное из рыбы. Судак и щука фаршированные.</p>	2			
<p><b>Отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья сложного приготовления.</b> Технология приготовления, правила подачи, варианты оформления сложных блюд из устриц, омаров, кальмар, лангустов.</p>	2			
<p><b>Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления.</b> Технология приготовления, варианты оформления и правила подачи холодных блюд из мяса, птицы (дичи), субпродуктов сложного ассортимента. Сациви из кур. Паштет из птицы в тесте. Курица фаршированная. Поросёнок заливной.</p>	2			
<p><b>Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления.</b> Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного ассортимента. Правила проведения бракеража.</p>	2			
<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	12			



	<b>Лабораторные работы</b>		
	Приготовление, оформление и отпуск канапе, корзиночек, волованов с различными наполнителями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из рыбы и мяса сложного приготовления. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 2		
	Подготовить мини-проект (слайд-презентацию, сообщение) по теме: «Ассортимент и варианты оформления холодных блюд и закусок»	4	
	<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>		
	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.		
	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, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями		
	3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдение технологические санитарно-гигиенические режимы.	72	
	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.		
	5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	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.		
	<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b>		
	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	108	

<p>технологическим требованиям к буттербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном пеке: 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</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления буттербродов, 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.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача буттербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>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.</p>		
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>414</b></p>	
<p>Экзамен квалификационный (в том числе консультации)</p>	<p>18</p>	
<p>Итого</p>	<p>432</p>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (востроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть 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»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

### **Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

#### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);;;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.



### 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 рецептов 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 рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. –М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты 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. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. Среднего проф. Образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. 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.



18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. Образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. Образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. Среднего проф. Образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. Среднего проф. Образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. 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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, требованиями охраны труда и техники безопасности:</b></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> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p><i>выполнения.</i></p> <p><i>- практических заданий на зачете/экзамене по МПК;</i></p> <p><i>- выполнения заданий экзамена по модулю;</i></p>
<p><b>ПК 3.2.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</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 (сан. Спец. Одежда,</li> </ul> </li> </ul>	<p><i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>



<p>реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, рыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на 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:</li> <li>• соответствие температуры подачи 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> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>
--	--



<p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- задания для практических/лабораторных занятий;</p> <p>- задания по учебной и производственной практике;</p> <p>- задания для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК 02</b></p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p><b>ОК 03</b></p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>- практических заданий на зачете/экзамене по</p>
<p><b>ОК 04.</b></p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно</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>- практических заданий на зачете/экзамене по</p>

<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>		<p><i>МДК;</i> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК 08.</b> Использовать средства</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> </ul>	

<p>физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности поддержания уровня физической подготовленности</p>	<p>– правильно применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p>	
<p><b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языке</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обобщать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	