

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

РЕКОМЕНДОВАНО на заседании  
Педагогического совета

Рабочая программа учебной дисциплины  
разработана в соответствии с  
требованиями ФГОС по специальности  
СПО 43.01.09 Повар, кондитер,  
Утвержденного приказом Министерства  
образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г.  
N1569



Председатель  
Протокол №

Зинченко М.Ю./  
" " 20\_\_ г.

ОДОБРЕНО на заседании методической  
комиссии

Протокол № 1 " 30 " 08 20 19 г.

Председатель комиссии И.С. Коваленко

**Составитель:** Коваленко Инесса Владимировна, преподаватель специальных дисциплин -первой квалификационной категории

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...6</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. 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 и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.1.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 3</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 3.2</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.3</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.4</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.5</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.6</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
<b>Уметь</b>	<p>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;</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 учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за</p>

	<p>ними;</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 расхода, 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 региональных;</p>
--	--

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

Всего часов – 594 ч.

Из них на освоение МДК – 270 ч.

на учебную практику 108 ч.

на производственную практику 216 ч

на промежуточную аттестацию 12 ч.

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			аудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.-3.6 ОК	<b>МДК 03.01</b> <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	98	76	24	-	8	-	-	-
ПК 3.1., 3.2	<b>МДК 03.02</b> <b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	172	124	44	-	14	-	-	-
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	324						108	216
	<b>Всего:</b>	<b>594</b>	<b>200</b>	<b>68</b>	<b>*</b>	<b>22</b>	<b>*</b>	<b>108</b>	<b>216</b>
	<b>консультации</b>	<b>48</b>							
	<b>промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>							
	<b>итого</b>	<b>654</b>							

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

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, аудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>		<i>Объем часов</i>
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>98</b>
<b>МДК. 03.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок			<b>98</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>6</b>
	1-2	Типы и виды обслуживания в системе питания( технология Cook & Serve-технология "готовь и подавай") и расчет с посетителями.	2
	3-4	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Состав, структура помещений и требования к ним. Требования к рабочим местам.	2
	5-6	Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации готовой продукции Cook & Chill-технология "готовь и охлаждай".	2
<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	7-8	Общие правила организации производства. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, холодного цеха.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	9-10	<b>К № 1:</b> Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению	2



	холодных блюд и закусок. Система <b>ХАССП</b> в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	
<b>Содержание</b>		<b>4</b>
11-12	Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.(МРГ-300А, слайсер, технология КЭЧ (бескамерные и камерного типа).	2
13-14	Системы интенсивного охлаждения воздушного типа (тележки для подносов, тележки сервировочные BLANKO, раздаточные SAWUK, диспенсеры UNI 88\60 ZKS, шкафы холодильные ШХ -0,7,ШХ -1,4	2
<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>
15-16	<b>ПЗ № 1:</b> Характеристика холодильного оборудования.(виды, параметры, назначение, характеристика.	2
17-18	<b>ПЗ № 2:</b> Подбор производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов из мяса и птицы, закусок из овощей.	2
<b>Содержание</b>		<b>2</b>
19-20	Товароведно-технологическая характеристика плодовоовощных товаров для холодных блюд.	2
<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
21-22	<b>ПЗ № 3:</b> Органолептическая оценка качества плодовоовощных товаров.	2
<b>Содержание</b>		<b>2</b>
23-24	Товароведно-технологическая характеристика рыбы, нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров для холодных блюд.	2
<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>
25-26	<b>ПЗ № 4:</b> Органолептическая оценка качества мороженой, свежей рыбы.	2
27-28	<b>ПЗ № 5:</b> Органолептическая оценка качества морепродуктов.	2
<b>Содержание</b>		<b>4</b>
29-30	Товароведно-технологическая характеристика мяса, субпродуктов, кур, индейки, гусей и уток.	2
31-32	Товароведно-технологическая характеристика мясных продуктов (вареные, копченые, сырокопченые колбасы, копчености.	2
<b>Тематика самостоятельных работ.</b>		<b>2</b>
33-34	<b>СР № 1:</b> Подготовить презентации: Характеристика мяса, субпродуктов, кур, индейки, гусей, уток.	2

	<b>Тематика практических занятий</b>		
35-36	<b>ПЗ № 6:</b> Органолептическая оценка качества замороженных, охлажденных кур.		2
37-38	<b>ПЗ № 7:</b> Органолептическая оценка качества вареных колбас.		2
39-40	<b>ПЗ № 8:</b> Органолептическая оценка качества столовых и диетических яиц.		2
<b>Содержание.</b>			<b>2</b>
41-42	Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки для холодных блюд.		2
<b>Тематика самостоятельных работ.</b>			<b>2</b>
43-44	<b>СР № 2:</b> Подготовить сообщения: 1 вариант- Требования стандарта к качеству сметаны. 2 вариант- Требования стандарта к качеству творога.3 вариант- Требования стандарта к качеству сычужных сыров.( можно с презентацией)		2
<b>Тематика практических занятий</b>			<b>4</b>
45-46	<b>ПЗ № 9:</b> Органолептическая оценка качества творога жирного-18%, полужирного-9%.		2
47-48	<b>ПЗ № 10:</b> Органолептическая оценка качества мягких сыров.		2
<b>Содержание.</b>			<b>2</b>
49-50	Товароведно-технологическая характеристика сливочного, растительного масла, майонеза.		2
<b>Тематика самостоятельных работ.</b>			<b>4</b>
51-52	<b>СР № 3:</b> Подготовить сообщения: 1 вариант- Требования стандарта к качеству рафинированного масла; 2 вариант- нерафинированного масла; 1 вариант- Требования стандарта к качеству майонеза: высококалорийные; 2 вариант- среднекалорийные; 3 вариант- низкокалорийные ( можно с презентацией) ( можно с презентацией)		2
<b>Содержание.</b>			<b>10</b>
53-54	Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. Обработка сырых продуктов: рыбы, балычных изделий, креветок, омаров, кальмаров, кильки, хамсы.		2
55-56	Подготовка мяса, птицы, сырокопченого окорока, ветчины, колбас.		2
57-58	Подготовка яичного сырья к производству холодных блюд и закусок.		2
59-60	Подготовка жиров и сыра к производству холодных блюд и закусок.		2
61-62	Подготовка свежих и вареных овощей к производству холодных блюд и закусок.		2
<b>Тематика практических занятий</b>			<b>2</b>
63-64	<b>ПЗ № 11:</b> Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов.		2

<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
65-66	<b>К № 2:</b> Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок.	2
<b>Содержание.</b>		<b>2</b>
67-68	Посуда и материалы для подачи холодных блюд и закусок.	2
<b>Тематика самостоятельных работ.</b>		<b>2</b>
69-70	<b>СР № 4:</b> Подготовить презентации: 1-в. Подача икры зернистой, паюсной; рыбы малосолевой, рыбы фаршированной, паштетов, шпрот, сардины, сайры. 2-в. Подача продуктов моря. 3-в. Подача ассорти мясного, заливного поросенка, языков с различными гарнирами.	2
<b>Тематика консультаций</b>		<b>4</b>
71-72	<b>К № 3:</b> Правила подачи горячих закусок в кокотницах, кокильницах, порционных сковородах.	2
73-74	<b>К № 4:</b> Правила подачи горячих закусок в волованах, корзиночках (таралетках), горячих бутербродов.	2
<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
75-76	<b>ПЗ № 12:</b> Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления и подачи горячих бутербродов,	2
<b>Содержание.</b>		<b>12</b>
77-78	Особенности составления сырьевой ведомости для приготовления холодных блюд.	2
79-80	Особенности составления сырьевой ведомости для приготовления холодных и горячих закусок.	2
81-82	Особенности подачи блюд из птицы: филе под майонезом, курица галантин, сыр из птицы.	2
83-84	Бракераж. Шкала снижения оценки качества блюд за обнаруженные дефекты.	2
85-86	Особенности подачи ассорти из свежих, соленых и маринованных овощей.	2
87-88	Подача жульенов из птицы и дичи.	2
<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
89-90	<b>К № 5:</b> Потери при тепловой обработке и продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов (полуфабрикатов).	2
<b>Содержание.</b>		<b>2</b>
91-92	Товароведно-технологическая характеристика хлебобулочных изделий.	2
<b>Тематика консультаций</b>		<b>4</b>

	93-94	<b>К № 6:</b> СанПиН 2.3.2.1324-03	2	
	95-96	<b>К № 7:</b> Повторение изученного материала.	2	
	97-98	Зачет	2	
	<b>Итого по МДК 03.01.</b>		<b>98</b>	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>				
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>172</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</i>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1-2	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	2	
	3-4	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.)	2	
	5-6	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	2	
	7-8	Гарниры для холодных блюд и закусок.	2	
	<b>Тематика самостоятельных работ.</b>			
	9-10	<b>ВСР № 1: Подготовить презентации:</b> Кулинарное назначение, технология приготовления условия и сроки хранения и подача холодных соусов и заправок.	2	
<b>Тема 2.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	11-12	Общие правила приготовления, требования к качеству и подача салатов и винегретов.	2	

	Актуальные направления в приготовлении салатов.	
13-14	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Правила подбора заправок.	2
15-16	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	2
<b>Тематика практических занятий</b>		2
17-18	<b>ПЗ № 1:</b> Расчет количества сырья для приготовления салатов из сырых овощей.	2
<b>Содержание</b>		4
19-20	Особенности приготовления, подачи, условия и сроки хранения салатов из вареных овощей.	2
21-22	Технология приготовления винегретов (по-домашнему, рыбного, с кальмарами и морской капустой, с грибами, варианты мясного, винегрета из фруктов и овощей).	2
<b>Тематика практических занятий</b>		8
23-24	<b>ПЗ № 2:</b> Органолептическая оценка качества сырья для приготовления винегретов.	2
25-26	<b>ПЗ № 3:</b> Нормы расчета сырья в зависимости от сезона для приготовления винегретов.	2
27-28	<b>ЛПЗ № 4:</b> Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции: салатов из сырых и вареных овощей.	2
29-30	<b>ЛПЗ № 5:</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых и вареных овощей.	2
<b>Содержание</b>		8
31-32	Салаты из рыбы и морепродуктов: осенний, с рыбой горячего копчения или морепродуктами, рыбный с морской капустой, рыбный деликатесный, любительский, из креветок с рисом, из кальмаров с яблоками. Приготовление, подача, условия и сроки хранения.	2
33-34	Технология приготовления салатов из мяса и птицы. Подготовка ингредиентов, условия и сроки их хранения.	2
35-36	Особенности приготовления, подачи, условия и сроки хранения закусочных салатов (салаты-коктейли): овощной, "пестрый", "аппетитный", сырный и т.д.	2
37-38	Технология приготовления десертных салатов. Подготовка ингредиентов, условия и сроки их хранения.	2
<b>Тематика самостоятельных работ.</b>		2
39-40	<b>ВСП № 2: Подготовить презентации:</b> Особенности и приготовления и подачи салатов: из мяса и птицы; из рыбы и морепродуктов, закусочные и десертные салаты-коктейли.	2
<b>Тематика консультаций</b>		
41-42	<b>К № 1:</b> Правила подбора посуды и элементов оформления для салатов из сырых и вареных	2

		овощей, фруктов, из мяса и птицы, рыбы и морепродуктов, закусовых и десертных.	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>
	43-44	<b>ПЗ № 6:</b> Нормы расчета сырья для приготовления салатов из мяса и птицы, рыбы и морепродуктов.	2
	45-46	<b>ЛПЗ № 7:</b> Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции: закусовых и десертных салатов (коктейли).	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>4</b>
	47-48	<b>К № 2:</b> Рекомендации о возможном включении дополнительных продуктов в рецептуры для приготовления различных салатов и винегретов.	2
	49-50	<b>К № 3:</b> Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2
<b>Тема 2.3.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	51-52	Значение и классификация холодных блюд и закусок.	2
	53-54	Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации готовой продукции.	2
	55-56	Классификация, ассортимент бутербродов. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <b>Cook &amp; Serve</b> .	2
	57-58	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска горячих бутербродов: (сырные, с ветчиной, с яйцом, паштетом, творогом) взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	59-60	<b>К № 4:</b> Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями для отпуска на вынос.	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>
	61-62	<b>ПЗ № 8:</b> Нормы закладки сырья для приготовления различных видов бутербродов.	2

	63-64	<b>ПЗ № 9:</b> Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции: открытых, закрытых бутербродов.	2
	65-66	<b>ПЗ № 10:</b> Составление сводной ведомости для приготовления бутербродов, закусок из овощей, грибов, яиц.	2
	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	67-68	Гастрономические товары и консервы (порциями).	2
	69-70	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей и грибов. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	71-72	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из яиц.	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
	73-74	<b>ПЗ № 11:</b> Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции: закусок из овощей, грибов, яиц.	2
	<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
	75-76	<b>К № 5:</b> Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2
	<b>Тематика самостоятельных работ.</b>		<b>2</b>
	77-78	<b>СР № 3:</b> Подготовить презентации: Особенности приготовления и подачи: открытых бутербродов, закрытых, горячих, закусок из овощей и грибов, яиц	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	79-80	<b>ПЗ № 12:</b> Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок из овощей, яиц и сыра, расчет технологических карт.	2
<b>Тема 2.4.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</i>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
	81-82	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Правила, вариант подачи холодных блюд из рыбы на блюдах для банкетов, банкетов - фершетов, для отпуска по типу "шведского стола".	2
	83-84	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыба под маринадом, сельдь рубленая, рыбное ассорти, форшмак.. Подбор гарниров, соусов, заправок.	2

85-86	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок.	2
87-88	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: канапе с икрой, килькой, валованы с семгой, валованов с икрой, маринованных рулетов из сельди, тарталеток.	2
89-90	Особенности приготовления холодных блюд из рыбы: заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом.	2
<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
91-92	<b>К № 6:</b> Выполнение самостоятельных работ № 4.	2
<b>Тематика самостоятельных работ.</b>		<b>2</b>
93-94	<b>СР № 4:</b> 1.Составить опорный конспект по теме: "пряности и приправы для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 2.Выполнить сообщение на тему: "Террины".	2
<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
95-96	<b>ПЗ № 13:</b> Оценка качества готовой продукции: холодных блюд из рыбы (бракераж).	2
<b>Содержание</b>		<b>6</b>
97-98	Холодные закуски из рыбы сложного приготовления (ассорти рыбное, филе сельди с гранатом и лаймом, закуска из рыбы холодного копчения, моркови и сыра).	2
99-100	Холодные блюда из рыбы сложного приготовления (карп фаршированный, галантин из рыбы, блинчики, фаршированные семгой, рыба, фаршированная по -домашнему, в желе, рыба под майонезом заливная, рулет из скумбрии, рулет "Рыбацкий").	2
101-102	Заливные блюда из рыбы (рулет "Рыбацкий" заливной, заливная рыба, заливная осетрина, рыба заливная с гарниром, рыба фаршированная, заливная с гарниром.	2
<b>Тематика самостоятельных работ.</b>		<b>2</b>
103-104	<b>СР № 5:</b> 1.Составить опорный конспект по теме: Отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья сложного приготовления.	2
<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
105-106	<b>ПЗ № 14:</b> Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов, расчет технологических карт.	2
<b>Содержание</b>		<b>2</b>
107-108	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2
<b>Тематика самостоятельных работ</b>		<b>2</b>



109-110	<b>СР № 6:</b> Составить опорный конспект по теме: " Подбор пряностей и приправ для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы.	2
<b>Содержание</b>		<b>4</b>
111-112	Закуски сложного приготовления из мяса и субпродуктов.	2
113-114	Холодные блюда из мяса ,птицы и субпродуктов сложного приготовления (язык отварной, рулет из говядины, закусочный, деликатесный, по-татарски, из телятины, свинины).	2
<b>Тематика самостоятельных работ</b>		<b>2</b>
115-116	<b>СР № 7:</b> Составить опорный конспект по теме: " Холодные блюда из птицы (птица в ореховом соусе ,дыплята с острым соусом, курица фаршированная, филе из кур фаршир., рулет из птицы.	2
<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
117-118	<b>К № 7:</b> Особенности приготовления паштетов из дичи, птицы или мяса.	2
<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>
119-120	<b>ПЗ № 15:</b> Работа со сборником рецептур. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.	2
121-122	<b>ПЗ № 16:</b> Составление технологических карт на холодные блюда из мяса.	2
123-124	<b>ПЗ № 17:</b> Органолептическая оценка качества холодных блюд из мяса и птицы (бракераж).	2
<b>Содержание</b>		<b>4</b>
125-126	Сложные горячие закуски (жульен с шампиньонами, сулугуни жареный, гренки с курицей, яблоки фаршированные птицей, язык жареный).	2
127-128	Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.	2
<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
129-130	<b>К № 8:</b> Приготовление паштетов из дичи, птицы, мяса.	2
<b>Содержание</b>		<b>2</b>
131-132	Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления.	2
<b>Тематика консультаций</b>		<b>2</b>
133-134	<b>К № 9:</b> Правила составления технологических схем и карт для приготовления холодных блюд и закусок.	2
<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
135-136	<b>ПЗ № 18:</b> Общие правила приготовления рулетов.(сравнительный анализ)	2

	<b><i>Тематика консультаций</i></b>	<b>4</b>
137-138	<b>К № 10:</b> Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2
139-140	<b>К № 11:</b> Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2
	<b><i>Тематика практических занятий</i></b>	<b>4</b>
141-142	<b>ПЗ № 19:</b> Нормы закладки сырья для приготовления холодных блюд рулеты из мяса, птицы.	2
143-144	<b>ПЗ № 20:</b> Нормы закладки сырья для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы.	2
	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
145-146	Местное и общее воздействие пищи на организм. Холодные блюда и закуски лечебного питания.	2
147-148	Виды щажения (механическое, химическое, термическое)	2
149-150	Характеристика диет № 1,2,3,4,5,6,8,10,11	2
	<b><i>Тематика консультаций</i></b>	<b>2</b>
151-152	<b>К № 12:</b> Физиологические свойства диет.(таблица)	2
	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
153-154	Технологический процесс приготовления бутербродов, салатов, закусок лечебного питания.	2
155-156	Особенности приготовления блюд и закусок из рыбы и морепродуктов лечебного питания.	2
	<b><i>Тематика консультаций</i></b>	<b>4</b>
157-158	<b>К № 14:</b> Блюда и закуски из мясных продуктов лечебного питания.	2
159-160	<b>К № 15:</b> ХАССП на предприятиях общественного питания.	2
	<b><i>Тематика практических занятий</i></b>	<b>2</b>
161-162	<b>ПЗ № 21:</b> Работа со сборником рецептур. Нормы закладки сырья для приготовления холодных блюд и закусок для лечебного питания.	2
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
163-164	Оценка качества полуфабрикатов.	2
	<b><i>Тематика практических занятий</i></b>	<b>2</b>
165-166	<b>ПЗ № 22:</b> Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок лечебного питания.	2
	<b><i>Тематика консультаций</i></b>	<b>4</b>

	167-168	<b>К № 16:</b> Контроль качества продукции для приготовления холодных блюд и закусок.	2
	169-170	<b>К № 17 :</b> Методы оценки качества и безопасности пищевой продукции.	2
	171-172	<b>Зачет</b>	2
<b>Итого по МДК 03.02</b>			<b>172 ч.</b>

<p><b>Учебная практика по ПМ.03</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>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.</li> <li>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>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.</li> </ol>	<b>108</b>
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</li> </ol>	<b>216</b>

<p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. 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>	
<b>Всего</b>	<b>324</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля имеются 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:

**Учебный кулинарный цех**, оснащенный в соответствии с п. 6.1ОПОП профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

весоизмерительное оборудование

весы кухонные электронные

тепловое оборудование

микроволновая печь

плита электрическая

холодильное оборудование

шкаф холодильный

механическое оборудование

мясорубка

процессор кухонный

вспомогательное оборудование

стеллаж передвижной

моечная ванна

инструмент, приспособления., принадлежности, инвентарь

гастроемкости из нержавеющей стали

набор кастрюль 3л,2л,1,5л,1л

набор сотейников 0.6л, 0.8л

сковорода

набор разделочных досок (пластик)

мерный стакан

венчик

миски нержавеющая сталь

сито, лопатки, половник

шумовка, набор ножей

насадка для кондитерских мешков  
набор выемок  
корзина для мусора  
Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента/ Г.П. Семичева -М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 160 с.
3. 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», 2018. – 240 с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128 с.

#### **3.2.2. Интернет-ресурсы:**

1. 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:[https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/norma/249169/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/249169/):.
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности 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 с изменениями на 10 июня 2016 года]. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

### **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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <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,</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</p>



	<p>упаковки на вынос, складирования);</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>защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление,</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> </ul> </li> </ul>	

<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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 рабочем месте и в холодильнике);</li> <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, заказу;</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</li> </ul> </li> </ul>	
---	--	--

	<p>блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> 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> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> 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> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК;</p>
<p><b>ОК.03</b> 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>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и</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>	

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		<i>практикам</i>
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<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>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<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> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на	<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> </ul>	

государственном иностранном языке	и	<ul style="list-style-type: none"><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>	
--------------------------------------	---	---	--