**Приложение № 2.8**

к ОПОП по *профессии*

 ***43.01.09 Повар, кондитер***

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |
| --- |
| Утверждена приказом директора ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» |
| № 160-о от 28.08.2023 г.  |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,**

**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Воскресенск, 2023 г.

Программа профессионального «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» модуляразработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования).

утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 года № 1569,основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 от 28.12.2018 г).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» Н.В.Промахова, Лещенко С.В.

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ****УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КодОК, ПК | Умения | Знания |
| ОК 01.ОК 02.ОК 03.ОК 04.ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 08.ОК 09.ОК 10.ОК 11.ПК 1.1.ПК.1.2.ПК1.3ПК 1.4. | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;2.Распознавать недоброкачественные продукты;3.Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;4.Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;5.Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

**1.2. Распределение планируемых результатов освоения профессионального модуля:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 2.Распознавать недоброкачественные продукты;3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; | 4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов  | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;2. Распознавать недоброкачественные продукты; | 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | 5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;2. Распознавать недоброкачественные продукты;5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | 3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскуюдеятельность в профессиональной сфере. | Правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый сло- варный запас, в т.ч. на иностранном языке | Разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различ- ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;оформлении и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кули- нарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;ведении расчетов с потребителями |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;2. Распознавать недоброкачественные продукты; | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 2. Распознавать недоброкачественные продукты;3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 1.Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с ин- струкциями и регламентами;2.Обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения3.Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных соусов, заправок сложного ас- сортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 2. Распознавать недоброкачественные продукты;3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 1.Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с ин- струкциями и регламентами;4.Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реа- лизации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей раз-личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 2. Распознавать недоброкачественные продукты;3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 1.Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с ин- струкциями и регламентами;5.Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ас- сортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реа- лизации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 2. Распознавать недоброкачественные продукты;3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 1.Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;6.Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного вод- ного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реа-лизации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 2. Распознавать недоброкачественные продукты;3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 1.Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с ин- струкциями и регламентами;7.Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней пти- цы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных ка- тегорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 2. Распознавать недоброкачественные продукты;3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 1.Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с ин- струкциями и регламентами;8.Разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различ- ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;оформлении и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кули- нарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;ведении расчетов с потребителями |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР 13 | Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 14 | Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. |
| ЛР 16 | Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение. |
| ЛР 17 | Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования, |
| ЛР 18 | Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством |
| ЛР 20 | Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. |
| ЛР 23 | Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе | Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.** |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; |  Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |
| ПК 3.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приго- товления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями ирегламентами | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного оборудования |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Распознавать недоброкачественные продукты;выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;различать пищевые и непищевые отходы;подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; | Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за нимиметоды обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реа-лизации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий по- требителей, видов и форм обслуживания | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализацииобеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;правила, техника общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реа- лизации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей раз-личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатовконсультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;правила, техника общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реа- лизации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатовконсультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;правила, техника общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реа-лизации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатовконсультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;правила, техника общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатовконсультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;правила, техника общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке |

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Кодыпрофессиональныхобщих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Максимальный объемнагрузки, час. | В т.ч. в форме практ. подготовки | В том числе |
| Самостоятельная работа | Консультации | Всего (обяз.) | В том числе | Промежут. аттест.(экзамен) |
| Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Курсовых работ | Диффер. зачеты |
| ПКОК |  МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 54 |  | 2 | 12 | 34 | 24 | 10 | - | - | - | - |
|  | МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 104 |  | 8 | - | 96 | 50 | - | 44 | - | 2 | - |
|  | УП.03.01 Учебная практика |  | 114 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|  | ПП.03.01 Производственная практика |  | 180 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|  | ПM.03.ЭК Экзамен по модулю | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 6 |
|  | ***ПМ.03*** ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*** | ***410*** | ***294*** | ***10*** | ***12*** | ***130*** | ***74*** | ***10*** | ***44*** | ***-*** | ***2*** | ***6*** |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование раз- делов и тем профес- сионального модуля (ПМ), междисципли-****нарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоя- тельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | **54** |
| **МДК. 03.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | **34** |
| **Тема 1.1.** Классифи- кация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | **8** |
| Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления |  |
| Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие.** Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезон-ных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. |  |
| **Тема 1.2.** Характери- стика процессов при- готовления, подготов- ки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | **8** |
| Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. |  |
| Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение«контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продук- тов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013) |  |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **8** |
| **Тема 1.3.** Организа- ция и техническое оснащение работ поприготовлению, хра- | **Содержание** |  |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусоксложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, ин- струментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| нению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | ухода за ними |  |
| Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания:самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос |  |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинар- ных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. |  |
| **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производ- ственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации техно- логического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготов- ления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. |  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | **2** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимен-****та** | **104** |
| **МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассорти- мента** | **96** |
| **Тема 2.1.** Приготов-ление, хранение хо- лодных соусов, за- | **Содержание** | **8** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| правок сложного ас- сортимента | направления в приготовлении холодных соусов и заправок. |  |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи слож-ных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты по- дачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярнойкухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная по- дача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслужи- вания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов(ХАССП). |
| **Тема 2.2.** Приготов- ление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимен- та | **Содержание** |  **8** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правилавыбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи слож- ных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохране-ния пищевой ценности продуктов. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сала- тов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сы-рья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пище- вой ценности продуктов. |
| Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основ- ного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных запра-вок. |
| Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание(кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хране- ния и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых про- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | дуктов (НАССР). |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **10** |
| **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов ипр.). |  |
| **Тема 2.3.** Приготов- ление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимен- та | **Содержание** | **12** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ас- сортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусоксложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово- лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ас-сортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масля- ных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сыр- ной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения по-терь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эсте- тичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, хо- лодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с уче-том требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **10** |
| **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, регио-нальной кухни |  |
| **Тема 2.4.** Приготов-ление, подготовка к реализации холодных | **Содержание** | **10** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного вод- ного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| блюд из рыбы, не- рыбного водного сы- рья сложного ассор- тимента | холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количе- ства гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. |  |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продук-тов. |
| Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: твор- ческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением фор- мы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для от- пуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из ры- бы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и срокихранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. |  |
| **Тема 2.5.** Приготов- ление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домаш- ней птицы, дичи сложного ассортимен- та | **Содержание** | **10** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холод- ных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарни- ров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса,домашней птицы, дичи сложного ассортимента. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, ви- тамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мясасложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы,дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, ру- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | летики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Ре- цептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценно-сти продуктов. |  |
| Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, зали- вание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замора- живание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домаш-ней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с уче- том требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных про- дуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | **2** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.**Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием.Составление акта проработки.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | **8** |
| **Учебная практика по ПМ.03 Виды работ:**Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,сложного ассортимента.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | **114** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:**Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом,эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос, при проведении презентации | **180** |
| **Всего** | **464** |

**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**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания):

* компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор

«мышь») или ноутбуки (моноблоки),

* локальная сеть с выходом в Интернет,
* комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребно- стей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

* набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.1. Информационное обеспечение реализации программ**

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

* + 1. **Печатные издания:**
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продук- тов [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 общественно- го питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -

Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018. -III, 48 с. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 10 с.

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартин- форм, 2021. - III, 12 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандар- тинформ, 2018. – III, 11 с.
4. 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, 2020.- III, 16 с.
5. 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, 2020. – III, 10 с.
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и услови ям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
7. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за со блюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758)
8. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государствен ного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
9. 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 государ- ственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11

«Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
3. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2018. – 615 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2019.- 560 с.
8. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1- е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.
9. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с
10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного пита- ния: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с
11. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
12. 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
13. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский.

– 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с.

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2018 – 373 с.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полу- фабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Ака- демия», 2019. – 192 с.
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Из- дательский центр «Академия», 2018. – 208 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях обще- ственного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с
	* 1. **Электронные издания:**
			1. [http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&nd=102063865&rdk&backlink=1)
			2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
			3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
			4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
			5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
			6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
			7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
			8. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

3.3.2.1. **Дополнительные источники:**

На усмотрение образовательной организации

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬ НОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций,формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК** |  |  |
| ПК 3.1. Органи- | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, матери- | экзамен, |
| зовывать подготовку | алов для приготовления холодных блюд, кулинарных | экспертное |
| рабочих мест, | изделий, закусок в соответствии с инструкциями и ре- | наблюдение |
| оборудования, сырья, | гламентами; | выполнения |
| материалов для | выполнение требований персональной гигиены в соот- | лабораторных |
| приготовления | ветствии с требованиями системы ХАССП и требований | работ, |
| холодных блюд, | безопасности; | экспертное |
| кулинарных изделий, | размещение оборудования, инвентаря, посуды, инстру- | наблюдение |
| закусок в соответствии | ментов, сырья, материалов на рабочем месте для приго- | выполнения |
| с инструкциями и | товления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | практических |
| регламентами | в соответствии с инструкциями и регламентами; | работ, |
|  | оценка соответствия качества и безопасности сырья, | оценка реше- |
|  | продуктов, материалов требованиям регламентов для | ния ситуаци- |
|  | приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, | онных задач, |
|  | закусок; | оценка |
|  | установление температурного режима, товарного сосед | процесса и |
|  | ства в холодильном оборудовании, правильность упа- | результатов |
|  | ковки, складирования; | выполнения |
|  | выбор технологического оборудования и производ- | видов работ |
|  | ственного инвентаря, посуды в соответствии с правила- | на практике |
|  | ми их безопасной эксплуатации; | оценка вы- |
|  | соблюдение норм энергосбережения при работе с обо | полнения |
|  | рудованием для приготовления холодных блюд, кули- | «профессио- |
|  | нарных изделий, закусок; | нальных дик- |
|  | проведение маркировки ингредиентов при приготовле- | тантов» |
|  | нии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; | соответствие |
|  | соблюдение правил утилизации непищевых отходов; | оборудования, |
|  | соответствие времени выполнения работ установленным | сырья, мате- |
|  | нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных | риалов для |
|  | изделий, закусок в соответствии с инструкциями и ре | подготовки |
|  | гламентами | продукта и |
|  |  | презентации |
|  |  | по теме заня- |
|  |  | тия |
|  |  | результаты |
|  |  | участия в |
|  |  | олимпиадах, |
|  |  | конкурсах |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | профессионал ьного мастерства(при участии) |
| ПК 3.2. Осуществлять | приготовление, непродолжительное хранение холодных | экзамен, |
| приготовление, непро- | соусов, заправок с учетом потребностей различных кате- | экспертное |
| должительное хранение | горий потребителей, видов и форм обслуживания; | наблюдение |
| холодных соусов, за- | выполнение требований персональной гигиены системы | выполнения |
| правок с учетом по- | ХАССП и требований безопасности при приготовлении | лабораторных |
| требностей различных | полуфабрикатов; | работ, |
| категорий потребите- | соблюдение способов и техник при подготовке | экспертное |
| лей, видов и форм об- | холодных соусов, заправок сложного ассортимента с | наблюдение |
| служивания | учетом потребностей потребителей, видов и форм | выполнения |
|  | обслуживания; | практических |
|  | соблюдение температурного режима при подготовке | работ, |
|  | холодных соусов, заправок сложного ассортимента; | оценка реше- |
|  | соблюдение стандартов чистоты, требований охраны | ния ситуаци- |
|  | труда и техники безопасности; | онных задач, |
|  | выявление дефектов и определение способов их | оценка |
|  | устранения; | процесса и |
|  | соответствие потерь при приготовлении холодных | результатов |
|  | соусов, заправок сложного ассортимента действующим | выполнения |
|  | на предприятии нормам; | видов работ |
|  | соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, | на практике |
|  | вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; | оценка вы- |
|  | обеспечение посуды для отпуска, оформления, | полнения |
|  | сервировки и подачи холодных соусов, заправок | «профессио- |
|  | сложного ассортимента с учетом потребностей | нальных дик- |
|  | различных категорий потребителей, видов и форм | тантов» |
|  | обслуживания; | соответствие |
|  | соблюдение условий и сроков хранения холодных | оборудования, |
|  | соусов, заправок сложного ассортимента с учетом | сырья, мате- |
|  | действующих регламентов; | риалов для |
|  | демонстрация умений пользоваться технологическими | подготовки |
|  | картами приготовления холодных соусов, заправок | продукта и |
|  | сложного ассортимента; | презентации |
|  | соответствие времени выполнения работ установленным | по теме заня- |
|  | нормативам; | тия |
|  | выполнение презентации холодных соусов, заправок | результаты |
|  | сложного ассортимента с учетом потребностей | участия в |
|  | различных категорий потребителей, видов и форм | олимпиадах, |
|  | обслуживания | конкурсах |
|  |  | профессио- |
|  |  | нального ма- |
|  |  | стерства (при |
|  |  | участии) |
| ПК 3.3. Осуществлять | приготовление, творческое оформление и подготовку к | экзамен, |
| приготовление, творче- | презентации и реализации салатов сложного ассорти- | экзамен, |
| ское оформление и под- | мента с учетом потребностей различных категорий по- | экспертное |
| готовку к презентации и | требителей, видов и форм обслуживания; | наблюдение |
| реализации салатов | выполнение требований персональной гигиены системы | выполнения |
| сложного ассортимента | ХАССП и требований безопасности при приготовлении | лабораторных |
| с учетом потребностей | полуфабрикатов; | работ, |
| различных категорий | соблюдение способов и техник при подготовке салатов | экспертное |
| потребителей, видов и | сложного ассортимента с учетом потребностей | наблюдение |
| форм обслуживания | потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка | выполнения |
|  | рабочих мест; | практических |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;выявление дефектов и определение способов их устранения;соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам;соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленнымнормативам;выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | работ, оценка реше- ния ситуаци- онных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка вы- полнения«профессио- нальных дик- тантов» соответствие оборудования, сырья, мате- риалов для подготовки продукта и презентации по теме заня- тия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионал ьного мастерства (при участии)(при участии) |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творче- ское оформление и под- готовку к презентации и реализации канапе, хо- лодных закусок слож- ного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различ- ных категорий потребителей, видов и форм обслужива- ния;выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима;соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;выявление дефектов и определение способов их устранения;соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;обеспечение посуды для отпуска, оформления, | экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,оценка реше- ния ситуаци- онных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка вы- полнения«профессио- нальных дик- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | сервировки и подачи канапе, холодных закусок | тантов» |
| сложного ассортимента с учетом потребностей | соответствие |
| различных категорий потребителей, видов и форм | оборудования, |
| обслуживания; | сырья, мате- |
| соблюдение условий и сроков хранения с учетом | риалов для |
| действующих регламентов; | подготовки |
| демонстрация умений пользоваться технологическими | продукта и |
| картами приготовления канапе, холодных закусок | презентации |
| сложного ассортимента; | по теме заня- |
| соответствие времени выполнения работ установленным | тия |
| нормативам; | результаты |
| выполнение презентации канапе, холодных закусок | участия в |
| сложного ассортимента с учетом потребностей | олимпиадах, |
| различных категорий потребителей, видов и форм | конкурсах |
| обслуживания | профессио- |
|  | нального ма- |
|  | стерства (при |
|  | участии) |
| ПК 3.5. Осуществлять | приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, не- рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест;соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам;соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий | экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,оценка реше- ния ситуаци- онных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка вы- полнения«профессио- нальных дик- тантов» соответствие оборудования, сырья, мате- риалов для подготовки продукта и презентации по теме заня- тия результаты участия в олимпиадах,конкурсах профессио- |
| приготовление, творче- |
| ское оформление и под- |
| готовку к презентации и |
| реализации холодных |
| блюд из рыбы, нерыб- |
| ного водного сырья |
| сложного ассортимента |
| с учетом потребностей |
| различных категорий |
| потребителей, видов и |
| форм обслуживания |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | потребителей, видов и форм обслуживания | нального ма- стерства (при участии) |
| ПК 3.6. Осуществлять | приготовление, творческое оформление и подготовка к | экзамен, |
| приготовление, творче- | презентации и реализации холодных блюд из мяса, до- | экспертное |
| ское оформление и под- | машней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с | наблюдение |
| готовку к презентации и | учетом потребностей различных категорий потребите- | выполнения |
| реализации холодных | лей, видов и форм обслуживания; | лабораторных |
| блюд из мяса, домаш- | выполнение требований персональной гигиены системы | работ, |
| ней птицы, дичи слож- | ХАССП и требований безопасности при приготовлении | экспертное |
| ного ассортимента с | полуфабрикатов; | наблюдение |
| учетом потребностей | соблюдение способов и техник при подготовке | выполнения |
| различных категорий | холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | практических |
| потребителей, видов и | сложного ассортимента с учетом потребностей | работ, |
| форм обслуживания | потребителей, видов и форм обслуживания; | оценка реше- |
|  | соблюдение температурного режима при подготовке; | ния ситуаци- |
|  | подготовка рабочих мест; | онных задач, |
|  | соблюдение стандартов чистоты, требований охраны | оценка |
|  | труда и техники безопасности; | процесса и |
|  | выявление дефектов и определение способов их | результатов |
|  | устранения; | выполнения |
|  | соответствие потерь при приготовлении холодных блюд | видов работ |
|  | из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного | на практике |
|  | ассортимента действующим на предприятии нормам; | оценка вы- |
|  | соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, | полнения |
|  | вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; | «профессио- |
|  | обеспечение посуды для отпуска, оформления, | нальных дик- |
|  | сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней | тантов» |
|  | птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом | соответствие |
|  | потребностей различных категорий потребителей, видов | оборудования, |
|  | и форм обслуживания; | сырья, мате- |
|  | соблюдение условий и сроков хранения с учетом | риалов для |
|  | действующих регламентов; | подготовки |
|  | демонстрация умений пользоваться технологическими | продукта и |
|  | картами приготовления холодных блюд из мяса, | презентации |
|  | домашней птицы, , дичи, кролика сложного | по теме заня- |
|  | ассортимента; | тия |
|  | соответствие времени выполнения работ установленным | результаты |
|  | нормативам; | участия в |
|  | выполнение презентации блюд из мяса, домашней | олимпиадах, |
|  | птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом | конкурсах |
|  | потребностей различных категорий потребителей, видов | профессионал |
|  | и форм обслуживания | ьного |
|  |  | мастерства |
|  |  | (при участии) |
| ПК 3.7. Осуществлять | разработка, адаптация рецептур холодных блюд, | экзамен, |
| разработку, адаптацию | кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, | экспертное |
| рецептур холодных | брендовых, региональных с учетом потребностей | наблюдение |
| блюд, кулинарных из- | различных категорий потребителей, видов и форм | выполнения |
| делий, закусок, в том | обслуживания; | лабораторных |
| числе авторских, брен- | соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных | работ, |
| довых, региональных с | изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, | экспертное |
| учетом потребностей | региональных с учетом потребностей различных | наблюдение |
| различных категорий | категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | выполнения |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| потребителей, видов и форм обслуживания | подготовка рабочих мест;соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | практических работ,оценка реше- ния ситуаци- онных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка вы- полнения«профессио- нальных дик- тантов» соответствие оборудования, сырья, мате- риалов для подготовки продукта и презентации по теме заня- тия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессио- нального ма- стерства (при участии) (при участии) |
| **0К** |  |  |
| ОК 01. Выбирать способы ре- шения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения про- фессиональных задач;

- адекватная оценка и самооценка эффективно-сти и качества выполнения профессиональных задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освое- ния образова- тельной про- граммыЭкспертное наблюдение и оценка на лабо- раторно - прак- тических заня- тиях, при вы- полнении работ по учебной и производствен- ной практикам |
| ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию ин- формации, необходимой для выполнения задач профессио-нальной деятельности. | - использование различных источников, вклю- чая электронные ресурсы, медиаресурсы, Ин- тернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональныхзадач |
| ОК 03. Планировать и реализо- вывать собственное професси- ональное и личностное разви-тие. | * демонстрация ответственности за принятые решения
* обоснованность самоанализа и коррекция ре-

зультатов собственной работы; |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимо- действовать с коллегами, руко- водством, клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподава- телями и мастерами в ходе обучения, с руково- дителями учебной и производственной прак- тик;
* обоснованность анализа работы членов ко-
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | манды (подчиненных) | Экзамен |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с уче- том особенностей социальногои культурного контекста. | -грамотность устной и письменной речи,- ясность формулирования и изложения мыслей |
| ОК 6. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, де- монстрировать осознанное по- ведение на основе традицион- ных общечеловеческих ценно- стей, применять стандарты ан-тикоррупционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учеб- ных занятий и прохождения учебной и произ- водственной практик, |
| ОК 07. Содействовать сохране- нию окружающей среды, ре- сурсосбережению, эффективнодействовать в чрезвычайных ситуациях. | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;
* знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций
 |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для со- хранения и укрепления здоро- вья в процессе профессиональ- ной деятельности и поддержа- ние необходимого уровня фи-зической подготовленности. | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; |
| ОК 09. Использовать информа- ционные технологии в профес- сиональной деятельности. | - эффективность использования информацион- но-коммуникационных технологий в профес- сиональной деятельности согласно формируе-мым умениям и получаемому практическому опыту; |
| ОК 10. Пользоваться профес- сиональной документацией на государственном и иностран- ном языке. | - эффективность использования в профессио- нальной деятельности необходимой техниче- ской документации, в том числе на английском языке. |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, пла- нировать предприниматель- скую деятельность в професси- ональной сфере | эффективность использования знаний по фи- нансовой грамотности, планирования предпри- нимательскую деятельность в профессиональ- ной сфере |  |