ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ Р.П.ЧИШМЫ

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
Протокол № 11 от «30» июня 2023 г.
Председатель ПЦК
_____Хайруллина С.А.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом ГАПОУ БА
_____ Гайнутдинова Г.Ф
«30» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
2023-2027 учебные года

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Центр питания»
_____Урманова Н.С.
МП

2023 г.

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля ПМ 03. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа: 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

Организация - разработчик: филиал ГАПОУ БАК р.п. Чишмы.

Разработчики:

Ишбульдина Назия Анасовна- методист;

Галиуллина Елена Анатольевна- преподаватель, мастер производственного обучения

Рассмотрено и рекомендовано

на заседании педагогического совета

от «30»июня 2023 года №6

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **4**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **7**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ ПРАКТИКИ**17**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙ

И ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ ПРАКТИКИ(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**23**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля, является частью основной профессиональной образовательнойпрограммы в соответствии с ФГОС СПО утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС и разработана на основании:

-приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессионально-образовательные программы среднего профессионального образования» (ред. 18.08.2016 г).

- приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения програмы

В результате прохождения учебной и производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности(ВПД):Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименованиеобщихкомпетенций**
ОК01	Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности,применительнокразличнымконтекстам
ОК02	Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретациюинформации,необходимойдля выполнениязадачпрофессиональнойдеятельности
ОК03	Планироватьиреализовыватьсобственноепрофессиональноеиличностное развитие
ОК04	Работатьвколлективеикоманде,эффективновзаимодействоватьсколлегами,руководством,клиентами
ОК05	Осуществлятьустнуюиписьменнуюкоммуникациюнагосударственном языкесучетомособенностейсоциальногоикультурногоконтекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР13	Выполняющийпрофессиональныенавыкивсфереприготовленияи обслуживаниянапредприятиях общественногопитания
ЛР14	Выполняющийтрудовыефункциивсоответствиисполучаемой профессией
ЛР15	Демонстрирующийготовностьиспособностьвестидиалогсдругимилюдьми,достига

	тьвнемвзаимопонимания,находитьобщие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР16	Проявляющийсознательноеотношениекнепрерывномуобразованиюкакусловиюуспешнойпрофессиональнойиобщественнойдеятельности
ЛР17	Демонстрирующийпрофессиональныенавыкивсфереповарского, кондитерскогодела

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2.3. В результате прохождения учебной и производственной практики студент должен:

знать:	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитариив организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов припприготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;
уметь:	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование

	сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
иметь практический опыт в:	- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - 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 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода.

Всегочасов 780, *в том числе в форме практической подготовки 632 часа.*

ИзнихнаосвоениеМДК 03.01 -78 (32+46в)

МДК 03.02 -200 (96+104в)

на самостоятельную работу 20 часов

напрактики : учебную 160 (72+88в)ипроизводственную 312 (108+204в)

Промежуточная аттестация в форме экзамена

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ в форме практической подготовки

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Производственное обучение (в т.ч. производственная практика)	
		Учебная, часов	Производственная практика
ПК 3.1-3.6	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок	-	-
ПК 3.1-3.6	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**160**	312
	Всего	**472**	

2.2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержаниеучебногоматериала	Объем часов	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	**4**
Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**160**	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.**Приготовление холодных соусов: соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус хрен.** Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная с зеленью, маринад овощной с томатом.**Требование к качеству. Срокихранения.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление сладких соусов: соус яблочный, соус абрикосовый, соус сладкий из сухофруктов**.Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из редиса, салат весна, салат из свежих огурцов**. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.**Приготовление салатов из сырых овощей: салат из свежих помидоров, салат из белокачанной капусты**. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление салатов из вареных овощей: салат «Летний», салат картофельный, салат мясной.**Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление салатов из вареных овощей: салат столичный, салат рыбный, винегрет**. Требованиек качеству. Срокихранения.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.**Приготовление салатов-коктейль: салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов.** Требование к качеству. Сроки хранения.	6	3
Тема 4.1 Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Содержание		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря ипосуды. **Приготовление открытых бутербродов: бутерброд с ветчиной или мясом, бутерброд спаштетом, бутерброд с икрой.Презентация**	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление сложных бутербродов: бутерброд с ветчиной, яйцом и огурцами; бутерброд с мясным ассорти, бутерброд с сельдью или килькой**. **Презентация**	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.**Приготовление закрытых бутербродов.Презентация**	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.**Приготовление закусочных бутербродов (канапе).Презентация**	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.**Приготовление закусочных бутербродов (фингер-фуд).Презентация**.	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.**Приготовление овощных закусок: Редька с маслом или сметаной, помидоры фаршированные мясным салатом, икра баклажанная. Презентация**	6	3
	Приготовление грибных закусок: Редька с маслом или сметаной, помидоры фаршированные мясным салатом, икра баклажанная, грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная.Презентация	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление закусок из яиц: яйцо под майонезом с гарниром, яйца фаршированные сельдью.** Презентация	6	3
Тема 5.1.	Содержание		

Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из рыбы: рыба соленая, шпроты, сардины с лимоном, килька с луком и маслом**.Презентация	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.**Приготовление блюд из рыбы: сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом.**Презентация	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.**Приготовление блюд из рыбы: сельдь рубленая, рыба отварная с гарниром и хреном.**Презентация	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из рыбы: рыба заливная с гарниро**м. Презентация	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из рыбы: жареная рыба под маринадом, морской гребешок под майонезом.** Презентация	6	3
Тема 6.1 Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром.**Презентация	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из мяса: мясо или мясопродукты отварные с гарниром; студень говяжий. Паштет из печени.** Презентация	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из домашней птицы: курица фаршированная, рулет из курицы с грибами, холодец из утки с яблоками.**Презентация	5	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление холодных блюд и закусок башкирской национальной кухни**. Презентация.	5	3
	Дифференцированный зачет	6	3

2.3 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП	**Содержаниеучебногоматериала**	Объем часов	Уровень Освоения
1	**2**	**3**	
Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок разнообразного ассортимента		**312**	
ПК 3.1 Организациярабочегоместа.	**Содержание**		**3**
	Инструктаж по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте при работе с оборудованием. Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования в холодном цехе при приготовлении холодных блюд. **Изучение ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с меню базы практики.**	6	
	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. **Оформление документации на получение сырья со склада и от поставщика для приготовления холодной кулинарной продукции. Сверка соответствия получаемых продуктов заказу и накладным**. Оценивать состояние запасов сырья на производстве.	6	
	Проверка органолептическим способом качества, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечение расхода пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Снятия остатков на рабочем месте. Проведение контрольного взвешивания продуктов. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.	6	
Тема 2.1. Приготовление	**Содержание**		**3**
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.		

холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	**Разработка ассортимента холодных соусов и заправок. Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных соусов и заправок.**	6	
	Приготовить соусы на рыбном, мясном бульонах.Декорирование холодных блюд соусами.	12	
	Приготовить соусы на отварах овощных и грибных.Декорированиехолодныхблюдсоусами.	12	
	Приготовить соусы на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле	12	
	Приготовление сладких соусов: соус яблочный, соус абрикосовый, соус сладкий из сухофруктов. Декорирование холодных блюд соусами. Презентация	12	
	Приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка горчичная с желтками. Декорирование холодных блюд соусами. Презентация	12	
	Приготовление заправок: заправка сметанная с зеленью, маринад овощной с томатом.Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия .**Декорированиехолодныхблюдсоусами.** Презентация	6	
Тема 3.1 Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	**Содержание**		
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе. **Использование различных технологий приготовления мясных салатов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.**Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача мясных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты.** Презентация	12	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов: салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.** Презентация	6	

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из редиса, салат весна, салат из свежих огурцов.** Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.**Приготовление салатов из сырых овощей: салат из свежих помидоров, салат из белокачанной капусты.** Презентация	6	
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе. **Использование различных технологий приготовления салатов с использованием рыбы и морепродуктов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции**, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. **Приготовление холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).** Презентация	12	
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе. Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья. **Оформление и подача салатов из рыбы и морепродуктов** с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление салатов из вареных овощей: салат «Летний», салат картофельный, салат мясной.** Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.**Приготовление салатов из вареных овощей: салат столичный, салат рыбный, винегрет.** Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.**Приготовление салатов-коктейль: салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром.** Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление салатов-коктейль: салат-коктейль из куриного филе и фруктов.** Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление салатов из вареных овощей национальных и региональных кухонь: салат «Агидель», салат «Башкортостан», салат картофельный с мясом.** Презентация	6	

Тема 4.1 Приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря ипосуды. **Приготовление открытых бутербродов: бутерброд с ветчиной или мясом, бутерброд спаштетом, бутерброд с икрой.** Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление сложных бутербродов: бутерброд с ветчиной, яйцом и огурцами; бутерброд с мясным ассорти, бутерброд с сельдью или килькой.**Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление закрытых бутербродов.**Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление закусочных бутербродов (канапе).**Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление закусочных бутербродов (фингер-фуд)**Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление овощных закусок: Редька с маслом или сметаной, помидоры фаршированные мясным салатом, икра баклажанная.** Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление грибных закусок: грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная.** Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление закусок из яиц: яйцо под майонезом с гарниром, яйца фаршированные сельдью.**Презентация	6	
Тема 5.1. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из рыбы: рыба соленая, шпроты, сардины с лимоном, килька с луком и маслом.**Презентация	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из рыбы: сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом**. Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из рыбы: сельдь рубленная, рыба отварная с гарниром и хреном.** Презентация	6	

	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из рыбы: рыба заливная с гарниром.** Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из рыбы: жареная рыба под маринадом, морской гребешок под майонезом.** Презентация	6	
Тема 6.1 Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Содержание		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром.**Презентация	6	3
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из мяса: мясо или мясопродукты отварные с гарниром; студень говяжий.**Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из мяса: паштет из печени.** Презентация	6	
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе. **Использование различных технологий приготовления паштета ,терринапо ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции**, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, подготовка к отпуску, порционирование. Оформление и подача. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из домашней птицы: курица фаршированная. Презентация**	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из домашней птицы: рулет из курицы с грибами.**Презентация	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из домашней птицы: холодец из утки с яблоками.**Презентация	6	
	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при работе в холодном цехе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями **Использование различных технологий приготовления мусса из мяса, птицы и субпродуктов по ассортименту и меню базы практики** и с учетом качества и требований к безопасности готовой	6	

	продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, подготовка к отпуску, порционирование. Оформление и подача .Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. **Приготовление блюд из дичи: фаршированная грудка, рулет из дичи с картофелем.**Презентация	6	
	Дифференцированный зачет	**6**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование. Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат ПКА-6-1\3П

Жарочная поверхность AIRHOTGE-550\F

Фритюрница (6 л) DF-81 Food Atlas Eco

КофемашинаDelonghiESAM 2600

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант», Холодильник «Стинол»,

Холодильник «Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500, планетарный миксер GEMLUXGL-SM600B, Тестомес ТММ-1М, миксер для коктейлей JAUSR 1, блендер электрический, мясорубка электрическая, гастрономическая машина GASTRORAG\HBS-361,тесторaскатка-лапшерезка ручная FoodAtlasFLY3150, соковыжималка GEMLUXGL-PJ-999, кофемолка GEMLUXGL-CG888 , горелка профессиональная CANNELLO

Овоскоп ПКЯ 10, нитратомер портативный «Нитрат-тест»

Термометр со щупом, универсальный 50T001

Вспомогательное оборудование.

Столы производственные, стеллаж передвижной, моечная ванна трехсекционная и двухсекционная, сушилка для посуды, подставка для досок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды, гриль-сковорода, гастроемкости.

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющая сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки,

трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Учебнаякухнярестораиа,оснащеннаявсоответствиисп.6.2.1.программыпо профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базыпрактики, всоответствиисп.6.2.3 образовательнойпрограммыпо профессии43.01.09 Повар,кондитер.

3.1 Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - М: Издательский центр «Академия», 2015 - 328с.
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2016. - 416с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 336с
7. Электронный образовательный ресурс профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер».,/Самородова И.П. М.: Издательский центр «Академия», 2016
8. Электронный образовательный ресурс/ Профессиональный модуль

«Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер» Соколова Е.И./М.: Издательский центр «Академия», 2016
9. Электронный образовательный ресурс/Профессиональный модуль «Приготовление блюд из рыбы» по профессии «Повар, кондитер» Качурина Т.А. М.: Издательский центр «Академия», 2014.
10. Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс/Диполь, 2014
11. Электронный учебник/Профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «Повар, кондитер»/ Самородова И.П./М.: Издательский центр «Академия», 2014
12. Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии «Повар, кондитер» Соколова Е.И. М.: Издательский центр «Академия», 2014 М.: Издательский центр «Академия», 2014
13. Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
14. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
15. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Усов В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2017

Дополнительные источники

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
4. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01. 12. 2015 № 914н

5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. _ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
7. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°,», 2013 – 212с.
8. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
9. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.
10. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.
11. Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.
13. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11-е изд.) - М: Издательский центр «Академия», 2016
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 476с.
4. Самородова И. П.организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий сложного ассортимента учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2017 - 192с.
5. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 347с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 315с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.):

учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

2. Справочники.

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.
2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

Электронные ресурсы

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html ;

www.kulina.ru
www.mirrestorana.info
www.pir.ru
www.shefs.ru
И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: http// www/kulina/ru
: http// www povary/ru
http// www vkus/ru
И-Р 3»Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания»
http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8
И-Р «Институт ресторанных технологий»
http://www.reste.ru/pages/training.htm

Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»
Журнал Шеф»
Журнал «Ресторатор»
Журнал «Современный ресторан»

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чес предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводиться практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организация.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	*Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос,

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
	складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента **ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента **ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента **ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента **ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда,

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
	кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос

ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи;	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация**:*

	– адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	*экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной	

	деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на	

	рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК. 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность	– 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	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.