

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2025 г.

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 05.02.2025 г.
Председатель МС  Петропаловская Я.А.

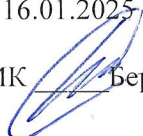
РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО

Педагогическим советом
ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 5 от 12.02.2025 г.

ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 6 от 16.01.2025 г.

Председатель ЦМК  Березкина А.И.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ОГБПОУ «КТЭК»
от 12.02.2025 г. № 72/п

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта (ФГОС) по
специальностям среднего профессионального
образования (СПО) укрупненной группы
43.00.00 Сервис и туризм
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Зам. директора  А.А. Смирнова

Автор: Тюляндина О.В.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 декабря 2016г. № 1565.

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02. 15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ВД 3. Организация и ведение 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** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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
- ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и при подготовке специалистов в области индустрии питания.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- 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;
- обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом

работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- 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

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- оформлении и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- ведении расчетов с потребителями

уметь:

- контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

- расход запасов, продуктов на производстве;

- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных

ингредиентов;

- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
- организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
- обеспечивать безопасность готовых соусов;
- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
- контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;
- вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении

пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

- организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
- обеспечивать безопасность готовых салатов;
- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;
- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
- контролировать температуру подачи салатов;
- организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;
- вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
- организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
- обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;
- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
- контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;
- организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;
- рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;
- вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
- консультировать потребителей;
- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
- обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;
- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
- контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
- организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
- вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;
- расход запасов, продуктов на производстве;
- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;
- обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;
- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
- контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;
- рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;

- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
- консультировать потребителей;
- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;
- осуществлять выбор ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
- комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
- представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;
- проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы HACCP);
- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- правила утилизации непищевых отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;
- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
- методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
- температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;
- правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
- базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы,
- правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;
- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
- методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;
- температура подачи салатов сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;
- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;

- правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
- базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;
- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
- методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;
- требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;
- правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
- базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд

из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;

- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
- методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
- правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
- базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
- методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

- температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
- правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
- базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
- правила организации проработки рецептов;
- правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
- правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 212 часов, в том числе:

объем образовательной программы – 68 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа,

практических занятий и лабораторных работ – 36 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 0 часов.

Учебной практики – 1 неделя (36 часов) и производственной практики – 3 недели (108 часов).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ВД 3. Организация и ведение 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** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 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 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 презентации и 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 презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды профессиональ ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательно й программы, час.	Объем образовательной программы, час.						Самостояте льная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					производственна я, часов (если предусмотрена рассредоточенна я практика)	
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 3.1. - ПК 3.2. ОК 1 – ОК 11	МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	32	12	-	18	-	0	
ПК 3.3. - ПК 3.6. ОК 1 – ОК 11	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	24	-	18		0	
	Учебная практика, часов	36						-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108					108	-	
	Всего:	212	68	36	-	36	72	0	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			32
Тема 1.1.	Содержание		8
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1.Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	8
	2.Характеристика, последовательность этапов.	2	
	3.Комбинирование способов приготовления холодных блюд.	2	
	4.Комбинирование способов приготовления кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
Тема 1.2.	Содержание		22
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1.Техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.	2	10
	2.Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.	2	
	3.Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	4.Организация хранения, отпуска холодных блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.	2	

	5.Организация хранения, отпуска кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		2
	Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		4
	Лабораторная работа № 1 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		6
	Дифференцированный зачет по МДК 03.01		2
Учебная практика по МДК 03.01: Виды работ: 1. 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. 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. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			18

с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа			
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			36
Тема 2.1.	Содержание		2
Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления.	2	2
Тема 2.2.	Содержание		8
Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила подбора заправок к салатам.	2	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 1 Адаптация рецептов салатов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		2
	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)		4
Тема 2.3.	Содержание		8
Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска.	2	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 3 Адаптация рецептов холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		2
	Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов.		4

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность 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. Правила оформления и отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	8
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 4. Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3	2
	Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		4
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила оформления. Контроль хранения и расхода продуктов.	2	8
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 4. Адаптация рецептов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		2
	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.		4
	Дифференцированный зачет по МДК 03.02		2
Учебная практика по МДК 03.02:			18

1. 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. 2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 3. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 4. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 5. 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. 6. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 9. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 10. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 11. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 12. 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). 13. 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. 14. 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.	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03. Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами	108

организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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.). 9. 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	
Всего	212

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- кабинета,
- мастерской.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- практические задания по курсу.

Технические средства обучения: персональный компьютер, проектор, экран, видеоматериалы и презентации по темам.

Оборудование мастерской:

- весы настольные электронные - 1
- пароконвектомат - 1
- микроволновая печь - 1
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека – 1
- фритюрница - 1
- шкаф холодильный - 1
- шкаф шоковой заморозки - 1
- планетарный миксер - 1
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1
- мясорубка - 1
- слайсер - 1
- машина для вакуумной упаковки - 1
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения) - 1
- овощерезка - 1
- соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) - 1
- кофемолка - 1

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов.

Основные источники:

1. 2. Мартин Мартин А. Выполнение работ по профессии «Повар», кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО/ А. Мартин Мартин. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. -224с. – Текст: непосредственный.

Дополнительные источники

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях.[Текст] /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 3: холодные блюда и закуски. – М: Издательский центр: Академия, 2022. – 160с.

Интернет-ресурсы

<https://moodle.ktek-kostroma.ru/course/view.php?id=232>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При организации учебной практики, лабораторных и практических занятий предполагается деление группы на подгруппы. На занятиях используется учебная, справочная литература, методические пособия, наглядные пособия. Рабочие места оборудованы необходимым оборудованием.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; - соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике - оценка выполнения «профессиональных диктантов» - соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия - результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии).
ПК 3.2. Осуществлять приготовление непродолжительное хранение холодных соусов заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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 соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; - соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; - выявление дефектов и определение способов их устранения; - соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на	- экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов

	предприятия нормам; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; - обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	выполнения видов работ на практике - оценка выполнения «профессиональных диктантов» - соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия - результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии).
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.	- приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов 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 салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; - подготовка рабочих мест; - 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 установленным нормативам; - выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике - оценка выполнения «профессиональных диктантов» - соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия - результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии).
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок	- приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнение требований персональной гигиены системы	- экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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, сервировки и подачи канапе, холодных закусок 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 канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике - оценка выполнения «профессиональных диктантов» - соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия - результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии).
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного 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 сложному ассортименту 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,	- экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике - оценка выполнения «профессиональных диктантов» - соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия - результаты участия в олимпиадах,

	нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	конкурсах профессионального мастерства (при участии).
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; - соблюдение температурного режима при подготовке; - подготовка рабочих мест; - соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; - выявление дефектов и определение способов их устранения; - соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике - оценка выполнения «профессиональных диктантов» - соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия - результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии).
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий 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;	- экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения

	- соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов 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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	видов работ на практике - оценка выполнения «профессиональных диктантов» - соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия - результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии).
--	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений, личные результаты реализации программы воспитания.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения, - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам,

		- экзамен.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных).	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать 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.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка

		на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, - экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам, - экзамен.

