

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого
(ФГАОУ ВО «СПБПУ»)
Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав. производством

Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

_____ Е.А. Устинова

**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»**

для специальности

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Год начала подготовки по УП 2022

На базе основного общего образования

Санкт-Петербург
2024

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой)
комиссией «Технологии и организация
общественного питания»
Протокол № 9 от «25» апреля 2024 г.
Председатель ПЦК
Н.А. Кухаренкова _____
подпись

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИСПО
_____ Р.А.Байбиков
«__» _____ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом ИСПО СПбПУ
Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.
Зам. директора по УМР
Е.Г. Конакина _____
подпись

Рабочая программа профессионального модуля «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» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования Санкт-Петербургский политехнического университета Петра Великого.

Разработчик: Пиштокова Т.Р., преподаватель ИСПО СПбПУ

СОДЕРЖАНИЕ

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

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля «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» – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется на 3 курсе обучения по данной специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности 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 и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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
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
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

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **302 часа**, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **168 часов**, из них **70 часов** лабораторные работы и **30 часов** практические работы;
 самостоятельная работа обучающегося **18 часов** и консультации - **2 часа**;
 производственная практика (по профилю специальности) – **108 часов**;
 экзамен по модулю – **6 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ-ных общих компетенци й	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.				
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов		Учебная	Производств енная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 1-11	Раздел 1. Организация и технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для различных категорий потребителей	188	168	70/30	-	-	-	18
ПК 3.1-3.7.	Производственная практика	108	-	-	-	-	108	-
	Консультации		2					
	Экзамен по модулю	6						
	Всего:	302 ¹	170	100	-	-	108	18

2.2. Тематический план и содержание 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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. 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		302
МДК. 03.01. 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		302
Тема 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Содержание учебного материала	4
	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.	
	Нормативно-техническая документация, регламентирующая выпуск кулинарной продукции. Использование компьютерных программ «Шеф-эксперт» и др. для составления ТТК на фирменную кулинарную продукцию.	
Тема 2 Ведение расчетов, оформление нормативно-технической документации	Содержание учебного материала	4
	Правила ведения расчетов, оформления результатов проработки. Подбор методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры	

	Правила ведения расчетов, оформления результатов проработки. Подбор методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры	
	Практическая работа № 1	2
	Разработка, адаптация рецептур холодных блюд и закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оформление акта проработки новой или адаптированной рецептуры.	
Тема 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Содержание учебного материала	10
	Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП при приготовлении канапе и холодных закусок сложного ассортимента. Ассортимент канапе и сложных бутербродов различных видов. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов.	
	Ассортимент холодных закусок. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	
	Технологический процесс приготовления канапе сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры.	
	Технологический процесс приготовления холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры.	
	Творческое оформление и правила подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству готовой холодной кулинарной продукции.	
	Ассортимент горячих закусок. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	

	Технологический процесс приготовления горячих закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры.	
	Творческое оформление и правила подготовки к реализации горячих закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству готовой кулинарной продукции	
	Практическая работа № 2	2
	Разработка, адаптация рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Лабораторная работа №1	6
	Демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Выбор оптимального способа презентации результатов проработки.	
Тема 4	Практическая работа № 3 Разработка, адаптация рецептур холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
	Лабораторная работа №2 Демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных закусок сложного ассортимента. Выбор оптимального способа презентации результатов проработки.	6
	Практическая работа № 4 Разработка, адаптация рецептур горячих закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
	Лабораторная работа №3 Демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячих закусок сложного ассортимента. Выбор оптимального способа презентации результатов проработки.	6
	Содержание учебного материала	6

Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП при приготовлении холодных соусов сложного ассортимента, заправок. Ассортимент сложных холодных соусов, заправок. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	
	Технологический процесс приготовления холодных соусов сложного ассортимента, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции современным требованиям, требованиям рецептуры. Требования к качеству готовой холодной кулинарной продукции. Правила непродолжительного хранения холодных соусов, заправок.	
	Практическая работа №5	2
	Разработка, адаптация рецептов холодных соусов сложного ассортимента, заправок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Лабораторная работа №5	5
	Демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению соусов сложного ассортимента, заправок и правильный их подбор к холодной кулинарной продукции. Выбор оптимального способа презентации результатов проработки.	
Тема 5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Содержание учебного материала	8
	Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП при приготовлении салатов сложного ассортимента. Ассортимент салатов сложного ассортимента. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	
	Технологический процесс приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры.	
	Творческое оформление и правила подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству готовой холодной кулинарной продукции.	
	Практическая работа №6	4

	Разработка, адаптация рецептов салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Лабораторная работа №4	6
	Демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению салатов сложного ассортимента. Выбор оптимального способа презентации результатов проработки.	
Тема 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Содержание учебного материала	7
	Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Ассортимент холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	
	Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры.	
	Творческое оформление и правила подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству готовой холодной кулинарной продукции.	
	Практическая работа № 7	2
	Разработка, адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Лабораторная работа № 6	6
	Демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Выбор оптимального способа презентации результатов проработки.	
	Практическая работа №8	2

	Разработка, адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Лабораторная работа №7	6
	Демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Выбор оптимального способа презентации результатов проработки.	
Тема 7 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Содержание учебного материала	8
	Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Ассортимент холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	
	Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры.	
	Творческое оформление и правила подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству готовой холодной кулинарной продукции.	
	Практическая работа № 9	2
	Разработка, адаптация рецептов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Лабораторная работа №8	6
	Демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Выбор оптимального способа презентации результатов проработки.	
	Практическая работа № 10	2

	Разработка, адаптация рецептур холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Лабораторная работа № 9	6
	Демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Выбор оптимального способа презентации результатов проработки.	
Тема 8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок народов России сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Содержание учебного материала	6
	Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП при приготовлении холодных блюд и закусок народов России сложного ассортимента. Ассортимент холодных блюд и закусок народов России сложного ассортимента. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	
	Традиции, особенности приготовления, оформления, сервирования и подачи холодных блюд и закусок народов России с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Творческое оформление и правила подготовки к реализации холодных блюд и закусок народов России сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству готовой холодной кулинарной продукции.	
	Практическая работа № 11	2
	Разработка, адаптация рецептур холодных блюд и закусок народов России, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Лабораторная работа № 10	5
	Демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных блюд и закусок народов России сложного ассортимента. Выбор оптимального способа презентации результатов проработки.	
Тема 9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к	Содержание учебного материала	8
	Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП при приготовлении холодных блюд и закусок петербургской кухни сложного ассортимента.	

реализации холодных блюд и закусок петербургской кухни сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Ассортимент холодных блюд и закусок петербургской кухни сложного ассортимента. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	
	Традиции, особенности приготовления, оформления, сервирования и подачи холодных блюд и закусок петербургской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Творческое оформление и правила подготовки к реализации холодных блюд и закусок петербургской кухни сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству готовой холодной кулинарной продукции.	
	Практическая работа №12	2
	Разработка, адаптация рецептов холодных блюд и закусок петербургской кухни, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Лабораторная работа № 11	6
Тема 10. Разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных блюд и закусок петербургской кухни сложного ассортимента. Выбор оптимального способа презентации результатов проработки.	
	Содержание учебного материала	7
	Изучение правил оптимального, точного выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствия их требованиям по безопасности продукции, соблюдения баланса жировых и вкусовых компонентов. Правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформление нормативно-технической документации на разработанные и адаптированные рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (техничко-технологические карты, акты проработки новой или адаптированной рецептуры). Использование современных компьютерных программ, актуальных источников информации на государственном и английском языках.	

	Практическая работа № 13	4
	Разработка, адаптация рецептов холодных блюд и закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Лабораторная работа № 12	6
	Демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных блюд и закусок сложного ассортимента по разработанным и адаптированным рецептурам. Выбор оптимального способа презентации результатов проработки.	
Самостоятельная работа		18
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой 3. Написание рефератов по темам, заданным преподавателем.		
Производственная практика ПМ 03		108
Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами 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		

<p>требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>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</p>	
Экзамен по модулю	6
Всего	302

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- кабинет технологии продукции общественного питания;
- кабинет товароведения продовольственных товаров;
- кабинет организации производства общественного питания.

Кабинеты оснащены мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- для рационального размещения и хранения учебного оборудования;
- для организации использования аппаратуры.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс(мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер)

В кабинете находятся:

- паспорт кабинета;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю включающий в себя рабочую программу модуля, КОС;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект методической литературы для преподавателей;
- наглядные пособия;
- дидактические материалы.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цехов и их рабочих мест:

- Пароконвектомат «UNOX» - 2 шт.
- Конвекционная печь ARIANA- 1 шт.
- Пароконвекционная печь - 2 шт.
- Пароконвектомат Abat-1 шт.
- Пекарский шкаф -1 шт.
- Расстоечный шкаф – 2 шт.
- Конвекционный шкаф - 1 шт.
- Электроплиты -8 шт.
- Гастрономическая машина - 1 шт.
- Гриль - 2 шт.
- Тостер -2 шт.
- Электрофритюрницы-2 шт.
- Машина для взбивания-3 шт.
- Весы электронные - 6 шт.
- Электрокипятильник - 1шт.
- Посудомоечная машина - 1 шт.
- Холодильник - 7 шт.
- Электромясорубки - 2 шт.
- Миксеры - 5 шт.
- Блендер - 8 шт.
- Соковыжималка - 1 шт.
- Комбайн - 1 шт.
- Столы нержавеющей - 32 шт.
- Вытяжки - 2 шт.
- Льдогенератор - 1 шт.
- Фондю - 2шт.
- Фламбе - 1 шт.
- Кухонный процессор – 1шт.

- Ванна моечная – 6 шт.
- Морозильный ларь -1шт.
- Аппарат шоковой заморозки -1шт.
- Лампа для карамели – 5 шт.
- Холодильник es 18 -5 шт.
- Плита индукционная Gastrorag TZBT-350D2 – 15 шт.
- Планетарный миксер KitchenAid – 8 шт.
- Столы для дегустации – 4 шт., скамейки – 11 шт.
- Набор инструментов для карвинга – 5 шт.
- Посуда и инвентарь, производственные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

1. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования - 1-е изд. Москва: Академия, 2023
2. Технология продукции общественного питания 2-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО / Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В. /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ
3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО/ Пасько О. В., Автюхова О. В. /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ
4. Технология продукции общественного питания. Авторы: Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2020 г. , 736 с.
5. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для образовательных учреждений, реализующих программы СПО по специальностям "Технология продукции общественного питания", "Организация обслуживания в общественном питании";/ Л. А. Радченко. Москва : КНОРУС, 2023. 321 с. : ил., табл. ; 22 см (Среднее профессиональное образование) Библиогр.: с. 320-321.

Дополнительные источники:

1. Дубцов, Георгий Георгиевич. Товароведение продовольственных товаров : учебник для среднего профессионального образования / Г. Г. Дубцов .— Москва : Академия, 2014.— 332, [1] с. : ил. ; 22 см. — (Среднее профессиональное образование : Пищевое производство) .— Библиогр.: с. 330.-5 шт.
2. Анфимова, Нина Алексеевна. Кулинария : учебник для начального профессионального образования / Н. А. Анфимова .— 13-е изд., стер. — Москва : Академия, 2018 .— 396, [1] с. : ил., табл., схемы ; 22 см .— (Начальное профессиональное образование : Повар, кондитер) .— Библиогр.: с. 392.- 54
3. Ковалев, Николай Иванович. Технология приготовления пищи : учебник для ссузов / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; под ред. М. А. Николаевой .— Москва : Деловая литература : Омега-Л, 2005 .— 467 с. : ил., табл. ; 22 см. — 28
4. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии М.ЗАО «Издательский дом Ресторанные ведомости 2016 г. 272 с.
5. Береснев Л.В. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Курс лекций. СПбГГЭУ, 2015

6. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
8. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 ч.- М.: Хлебпродинформ, 1996 г.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 ч.- М.: Хлебпродинформ, 1997 г.
11. Справочные таблицы «Химический состав пищевых продуктов: книга 1 » И.М. Скурихин. Москва В.О «Агропромиздат». 1987

Интернет- ресурсы

<http://school-collection.edu.ru>

-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

<http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitaniya.html> - ЭОР по технологии продукции общественного питания

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «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» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «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» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по профессии «Повар», МДК.6.1 «Организация и контроль текущей деятельности персонала», МДК.6.2 «Организация обслуживания», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в организациях общественного питания», «Охрана труда», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Организация хранения и контроль запасов сырья». После производственной практики студентами выполняется индивидуальное практическое задание, которое оценивается руководителями практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Организация и технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для различных категорий потребителей»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «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» и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>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;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий/ лабораторных работ; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной

	<p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	практике
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и</p>	

<p>реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6.</p> <p>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</p>	<p>техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 салатов, канapé, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости 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; 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, 	
---	---	--

	<p>требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>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</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления</p>	

	результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий/ лабораторных работ; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
ОК. 05	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей	

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	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 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность в сохранении и укреплении здоровья по средствам использования средств физической культуры – правильное поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности 	
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	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p>	

	правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	адекватность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	