

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж  
отраслевых технологий и  
предпринимательства»

\_\_\_\_\_/Н. В. Журова  
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**СОГЛАСОВАНО**

Зам.директора по УР  
\_\_\_\_\_/Е.В.Миля  
«» 2024г.

Красноярск, 2024

Рабочая программа (далее – программа) профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента»** разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1569 в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики:

Тимошенко И.Г., мастер производственного обучения КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области 33 Сервис, оказание услуг населению при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в профессиональный цикл.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие компетенции:

Перечень общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>= требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления</li> </ul>

	<p>и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>
--	---

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего (максимальная учебная нагрузка) **333** часов, в том числе:  
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (на освоение МДК) **308** часов;  
 самостоятельная работа обучающегося **7** часов;  
 учебная практика **72** часа.  
 производственная практика **108** часов.  
 консультаций **20** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ,ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (суммарный объем нагрузки)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Самостоятельная учебная работа, часов	Консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Теоретическое обучение, часов	лабораторных работ и практических занятий, часов	Курсовых работ (проектов)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.-3.6	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	42	22	10	-	2	10	-	
ПК 3.1., 3.2	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	111	52	44	-	5	15		
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	180						72	108
	<b>Всего:</b>	<b>333</b>	<i>74</i>	<i>54</i>		<i>7</i>	<i>25</i>	<i>72</i>	<i>108</i>

**2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

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	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		32	ПК 3.1.-3.6 ОК 1-7, 9,10
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		32	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	10	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.		
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.		
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд,	Содержание	22	
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.		
	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.Система ХАССПвобщественномпитании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественногопитания продукции и блюд.		

кулинарных изделий, закусок	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».		
	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4	
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	4	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1			
Подготовка реферата на тему «Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях»		2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		96	ПК 3.1., 3.2 ОК 1-7, 9,10
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		96	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	16	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства		
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла,		

	специи и т.д.)		
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.		
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>23</b>	
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.		
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов		
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.		
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>11</b>	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>5</b>	
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов,	<b>Содержание</b>	<b>28</b>	
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.		
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		

холодных закусок	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.		
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.		
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		
	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».		
	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	<b>Лабораторная работа 3-4.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<b>Содержание</b>	<b>29</b>	
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.		
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.		
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки		
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)		
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		

	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>19</b>	
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	<b>3</b>	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	<b>4</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b> Подготовка реферата на тему «Технология приготовления холодных соусов и заправок» Подготовка компьютерной презентации по теме «Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира» Подготовка реферата на тему «Оформление тарелки» Подготовка компьютерной презентации по теме «Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для отпуска по типу «шведского стола»		<b>5</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.03</b> <b>Виды работ:</b> Приготовление соуса майонез и его производных Приготовление заправки салатной Приготовление салата картофельного Приготовление салата столичного Приготовление сельди с гарниром Приготовление жареной рыбы под маринадом Приготовление ветчины, корейки с гарниром Приготовление студня говяжьего Приготовление мяса заливного Приготовление паштета из печени		<b>72</b>	ПК 3.1-3.6 ОК 1-7, 9,10

Приготовление мясного ассорти		
Приготовление салата мясного		
<b>Производственная практика по ПМ. 03</b> <b>Виды работ:</b> Приготовление горчицы столовой Приготовление салата из свежих овощей Приготовление салата «Летний» Приготовление салатов из курицы, мяса и мясных продуктов Приготовление салатов из рыбы и рыбных продуктов Приготовление салата из капусты с яблоками Приготовление салата из квашеной капусты по-русски Приготовление салата с брусникой Приготовление салата с форелью Приготовление салата из квашеной капусты с тыквой Приготовление салата из яблок, дыни и тыквы Приготовление салата из редьки зеленой с морковью Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичей) Приготовление сельди с картофелем и маслом Приготовление крабов заливных Приготовление галантина Приготовление рулета из курицы со свиной и черносливом Приготовление заливного из птицы или мясных продуктов в форме	108	ПК 3.1-3.6 ОК 1-7, 9,10
<b>Консультации</b>	25	
<b>Всего</b>	<b>333</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Программа профессионального модуля реализуется в кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства и учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием. Распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практикоориентированности, что способствует формированию профессионального опыта студентов при погружении их в профессиональную среду.

Учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

Учебная кухня ресторана, оснащена в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета:

Рабочее место преподавателя;

Стойка барная

Стол кухонный большой для встраиваемой техники

Стол производственный островной

Стол разделочный СРО-6/6 СЦК

Стол разделочный СР-2/1500/600

Стол сервировочный

Стол-стойка презентационная

Шкаф кухонный навесной

Технические средства обучения:

Компьютер с монитором

Экран

Наличие сети Internet

Тепловое оборудование:

Витрина тепловая Foodatlas CY-4A

Витрина тепловая Metalcarelli 9070

Витрина-прилавок тепловая барная Gaus

Горелка газовая с пьезоэлементом

Гриль Саламандра

Духовка

Жарочная поверхность Eksi

Индукционная плита Starfood

Кексовница

Варочная панель HANSA

Лампа для карамели / карамелизатор

Машина для темперирования шоколада, глазури

Микроволновая печь с грилем Mideablack

Печь для пиццы Gastrorag

Печь пароконвекционная Vortmax

Подогреватель тарелок ABAT

Рисоварка INDOKOR

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ

Чайник дисковый Keda A-30  
Чайник-термос, термопот DeltaEurope 6,8л  
Холодильное оборудование:  
Холодильник Бирюса  
Холодильная камера  
Льдогенератор Homelux  
Охлаждаемый стол HiCold  
Холодильная витрина Fagor  
Холодильная камера  
Шкаф шоковой заморозки  
Весомизмерительное оборудование:  
Весы электронные торговые – МК 6.2  
Весы РН  
Весы порционные CAS  
Вспомогательное оборудование:  
Полка кухонная ПКД-600  
Стеллаж кухонный СТК1200/400  
Стеллаж кухонный СТК1200/600  
Стол производственный островной 600\*1500  
Стол разделочный СР-2/1500/600  
Стол разделочный СР-2/950/600  
Полка кухонная ПНК  
Противень 230\*300  
Противень 190\*250  
Механическое оборудование:  
Блендер PHILIPS  
Миксер ELENBERG  
Миксер TEFAL  
Аппарат кофе на песке GRILL MASTER  
Блендер PHILIPS  
Блендер REDMOND  
Блинница электрическая SINBO  
Комбайн кухонный Bosch  
Кофеварка DELONGI  
Кофемашина PHILIPS  
Кофемолка LERAN  
Куттер AIRHOT  
Кухонный комбайн PROFI COOK  
Машина вакуум-упаковочная DZ  
Миксер ELENBERG  
Миксер Gastrorag  
Миксер REDMOND  
Миксер планетарный GASTROMIX ECOM  
Мясорубка LERAN  
Нитратомер AnmezGreentest  
Овоскоп  
Сито механическое для протирки овощей  
Соковыжималка Lumme LU  
Соковыжималка Redmond  
Соковыжималка SUPRA JES  
Сокоохладитель Cooleg JD  
Тестораскаточная машина - лапшerezка  
Тестораскаточная машина - лапшerezка с ручкой  
Тестораскаточная машина ITPIZZA

Универсальная резательная машина BOSCH  
Электрический коферостер  
Оборудование:  
Зонт вентиляционный  
Зонт вентиляционный  
Посудомоечная машина INDEZIT  
Пресс для пиццы ZANOLLI  
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  
Ваза для торта стекло  
Выемка резак слезка  
Крышка высокая  
Лопатка узкая  
Миска 4л. синий  
Нож для консервных банок  
Скалка для теста  
Форма для салата квадрат  
Форма разъемная круглая антипригарная  
Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия  
Atlantis Вилка десертная Бельгия  
Atlantis Вилка столовая Бельгия  
Atlantis Ложка десертная  
Atlantis Ложка столовая Бельгия  
Atlantis Ложка чайная Бельгия  
Atlantis нож десертный Бельгия  
Atlantis нож столовый Бельгия  
Kunstwerk Салфетница фарфор  
Kunstwerk сахарница 200мл фарфор  
Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор  
Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор  
Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор  
Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор  
Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор  
Воронка  
Выемка Капкейк  
Кольцо для выкладки гарниров  
Кружка мерная  
Крышка стеклянная  
Кухонный набор  
Ложка разливательная цельнометаллическая  
Лопатка  
Лопатка кулинарная узкая прямая  
Миска  
Миска мерная  
Миска эмалированная  
Набор воронок  
Миска овальная  
Насадки кондитерские  
Нож столовый  
Ножницы кухонные  
Поднос  
Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый  
Подставка для столовых приборов  
Рукавица термостойкая для кухни

Рукавница термостойкая для кухни Vortex  
Салфетка кружевная круглая  
Салфетки белые  
Сито "Каравай"  
Скатерть «Жаккард»  
Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель"  
Тарелка десертная  
Тарелка обеденная  
Термометр для печей Panderno  
Форма для гарнира/десерта "квадрат"  
Форма для гарнира/десерта "треугольник"  
Форма для торта  
Эври дэй набор столовый  
Холодильное оборудование:  
Шкаф шоковой заморозки  
Льдогенератор  
Охлаждаемый прилавок-витрина  
Фризер  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой  
Гранитор  
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:  
Сифон  
Барная станция для порционирования соусов  
Набор инструментов для карвинга  
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  
Овоскоп  
Нитраттестер  
Вспомогательное оборудование:  
Стол производственный с моечной ванной  
Стеллаж передвижной  
Моечная ванна двухсекционная

Производственная практика (практическая подготовка) проводится организуется в учебных мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Реализация программы производственной практики предполагает материально-техническое обеспечение согласно видам профессиональной деятельности и формируемым компетенциям, в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики (практической подготовки), в соответствии с п 6.1.2.2. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Печатные издания:

Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1 издание). Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. Академия, 2019г.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (14 издание). Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. Академия, 2019г.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (1 издание). Учебник студ. учреждений сред. проф. образования. Академия, 2019г.

Электронные издания (электронные ресурсы):

Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья, 2019г -192с,

Гигиенические требования к хранению продуктов,

Государственная система стандартизации РФ,

Солин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», 2020г- 256с,

Солин В.П. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ предприятий общественного питания, 2019г -320с

Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание. 2020г-240с.

Лутошкина Г.Г. «Техническое оснащение организаций питания» (1 издание). Учебник студ. учреждений сред. проф. образования. Академия, 2019г. – 240с

Методы определения качества товаров

Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, 2019г -398с

Самородова И.П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» (1 издание). Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. Академия, 2019г. – 192с

Сертификация продовольственных товаров (продуктов)

Хранение пищевых продуктов

Шульман Л.З. «Технологические процессы предприятий питания», 2019г – 192с

Дополнительные источники:

Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО. М.: Академия, 2019 г.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. М.: Академия 2019г.

Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для СПО. М.: Академия, 2019 г.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для СПО. М.: Академия, 2019г.

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. М.: Академия, 2019г.

Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: учебник для СПО. М.: Академия, 2022 г.

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для СПО. М.: Академия, 2022 г.

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. Ростов н/Д: Феникс, 2020 г.

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2020 г.

Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки: Учеб. для студ. высш. учеб. завед. М.: Академия, 2020 г.

Журналы «Питание и общество», 2000-2009 г. № 1-12

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/Сост. А.В.Румянцев – 3е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дом и сервис», 2022. 1016 с.

Интернет – ресурсы:

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

<http://www.gunnania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

[www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru) - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

[www.cookine.ru](http://www.cookine.ru) - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).

[www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru) - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

<http://www.horeca.ru/>- Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия.

### **3.3. Кадровое обеспечение реализации программы**

#### **Требования к квалификации педагогических кадров**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению(имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы **ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** обеспечивают:

**Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)**

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

Повышение квалификации:

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Повар» (6 разряд);

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Кондитер» (6 разряд);

2019 г. - Эксперт демонстрационного экзамена по стандартам WorldskillsRussia, по компетенции «Кондитерское дело», свидетельство;

2019 г. - Эксперт демонстрационного экзамена по стандартам WorldskillsRussia, по компетенции «Поварское дело», свидетельство;

2019 г. - Школа повышения квалификации и обучения мастеров в кондитерском производстве «Кондитерская студия Ирины Огурченок». Тема: «Полезные сладости», сертификат;

2019 г. – ФГАОУ «Российский университет дружбы народов», по программе ДПО «Сопровождение инклюзивного образовательного процесса специалистом в области воспитания (тьютором)», 72 часа, удостоверение;

2020 г. - ООО «Институт новых технологий в образовании», «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 36 часов, сертификат;

2020 г. – АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Профессиональные стандарты в эпоху цифровых технологий», 16 часов, сертификат;

2020 г. – ООО «Юрайт-Академия», «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов, удостоверение;

2020 г. - АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Есть контакт! Работа педагога с современными родителями как обязательное требование Профстандарта «Педагог», 16 часов, сертификат;

2020 г. – Свидетельство дает право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills в рамках своего региона, по компетенции «Поварское дело»;

2022 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Организация тьюторского и психологопедагогического сопровождения конкурсов профессионального мастерства для людей с ОВЗ», 72 часа;

2023г. ФГБОУ ДПО ИРПО курс повышения квалификации «Введение в Тифлокомментирование»; 72 часа.

Стажировка:

2018 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в инклюзивной образовательной организации», 16 часов, сертификат, стажировка;

2018 г. - КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства", «Новые подходы в конкурсах профессионального мастерства среди лиц с ограниченными возможностями здоровья», 32 часа, сертификат, стажировка;

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка.

**Тимошенко Ирина Геннадьевна (мастер производственного обучения)**

Образование:

Иркутский государственный педагогический институт, квалификация: учитель трудового обучения и общетехнических дисциплин.

Повышение квалификации:

2010 г. – Министерство образования Иркутской области Областное государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональный лицей № 25», Присвоена квалификация Повар 4 (четвертого) разряда, свидетельство;

2018г.- Государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования Иркутской области «Региональный центр мониторинга и развития профессионального образования», «Оказание первой помощи», 16 часов, удостоверение;

2019 г. - Эксперт демонстрационного экзамена по стандартам WorldskillsRussia, по компетенции «Поварское дело», свидетельство;

2019 г. – КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Психология и педагогика среднего профессионального образования», 16 часов, удостоверение;

2019 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», Организация обеспечения доступности образовательных услуг для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных учреждениях», 72 часа, удостоверение;

2019 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Формирование коммуникативных компетенций для взаимодействия с людьми с ограниченными возможностями здоровья. Правила инклюзивного общения», 72 часа, удостоверение;

2020 г. - Всероссийский образовательный портал «Завуч», «Использование информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) согласно действующих образовательных стандартов (ФГОС)», 70 часов, сертификат;

2020 г. – ФГБОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента имени Н. П. Пастухова», «Разработка учебных модулей ДПО и модулей повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих» (подготовка Разработчиков учебных модулей), 72 часа, удостоверение;

2021г.: ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет», «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенций Ворлдскилс «Поварское дело»», 76 часов, удостоверение о повышении квалификации.

2023г.: КГБУ ДПО «Центр развития профессионального образования», «Профи для профи», 22 часа, удостоверение о повышении квалификации.

Стажировка:

2019 г. – ООО «Лад», ресторан «Rasputin», по теме: «Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Европейская подача и оформление блюд», 36 часов, сертификат, стажировка;

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul>	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  <b>ПК 2.7.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  <b>ПК 2.8.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции)</li> </ul>	
---	--	--

	каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	

клиентами		
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	