

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ  
ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»

СОГЛАСОВАНО

ИП Позднышева В.В. кафе «Мираж»

 В.В. Позднышева

«28» августа 2023г



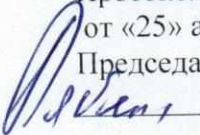
РАСМОТРЕНО

На заседании МК ПЦ

Протокол № 1

от «25» августа 2023г.

Председатель МКПЦ


 В.А. Рябенко

УТВЕРЖДАЮ.

и.о. директора ГБПОУ РО «БККПТ

имени Героя Советского союза

Быкова Бориса Ивановича»

 Е.Н. Казанникова

Приказ №199 от 31.08.2023г.



## АДАптированная

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
для профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер  
естественно-научного профиля  
на базе основного общего образования  
для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью

п. Коксовый  
2023г.

Адаптированная рабочая программа ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями), в соответствии с федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования для профессии естественно-научного профиля 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569 с изменениями и дополнениями от 17.12.2020г.

Адаптированная рабочая программа разработана на основе примерной программы общеобразовательного профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «Фиро» (Протокол №3 от 21.07.2015). Регистрационный номер регистрации №377 от 232 июля 2015г. ФГАУ «ФИРО»

**Организация – разработчик:** ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»

**Разработчик:**

Бикмулина Людмила Антоновна – мастер производственного обучения, высшей категории, преподаватель спец дисциплин ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью разработана согласно Положению о порядке разработки, утверждения и реализации адаптированных программ для обучающихся с ограниченными возможностями в ГБПОУ РО БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича» (Приказ №199/1 от 31.08.2023г.) в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (ред. от 14.07.2022г.) об образовании в Российской Федерации;
- Федеральным законом от 24.12.1995г. №181-ФЗ (ред. от 24.04.2020г.) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013г. №464(ред. от 28.08.2020г.) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Рособрнадзора от 29.05.2014 № 785 (ред. от 07.04.2020 г.) «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нем информации»;
- Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО»;
- Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2014 г. № 06-281);
- Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443).

Основными целями разработки и реализации адаптированной программы являются:

- обеспечение инвалидам и лицам с ОВЗ право на получение среднего профессионального образования, развитие личности, индивидуальных способностей и возможностей, социокультурной адаптации в обществе;
- детализация особенностей реализации образовательного процесса для обучения лиц с ОВЗ и инвалидов по конкретному направлению подготовки и направленности с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, включая реабилитацию инвалидов

Разработка и реализация адаптированной программы ориентированы на решение следующих задач:

- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для лиц с ОВЗ и инвалидов;
- повышение качества среднего профессионального образования лиц с ОВЗ и инвалидов;

- создание в техникуме специальных условий, необходимых для получения среднего профессионального образования лицами с ОВЗ и инвалидами, их адаптации и социализации;

- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающихся с ОВЗ или обучающихся инвалидов;

- формирование в техникуме толерантной социокультурной среды

**Специфика обучения лиц с нарушением зрения предусматривает:**

использование словесных методов: рассказ, объяснение, инструктаж, лекция, беседа;

использование наглядного материала разных видов:

натуральные наглядные пособия (предметы, которые специально подбираются в соответствии с изучаемой темой урока);

иллюстрации, репродукции картин, фотоматериалы, слайды, кино- и видеоматериалы, плакаты;

графические наглядные пособия (таблицы, схемы);

допустимая продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих обучающихся составляет 15-20 минут.

**В обучении лиц с нарушением слуха предусматривается:**

наглядные приемы: использование схем, макетов, демонстрация слайдов, демонстрация учебных фильмов, демонстрация презентаций, демонстрация действий и создание наглядных ситуаций, использование в печатной форме или в форме электронного документа;

наглядные методы: письменная презентация ключевых вопросов, являющихся темой обсуждения во время беседы, использование электронных видеоматериалов для иллюстрирования вопросов и контекста обсуждаемой проблемы, вопроса.

**Для обучающихся с ОВЗ и инвалидов предусмотрено использование:**

дополнительных вспомогательных приемов и средств: памятки; образцы выполнения заданий; алгоритмы деятельности; печатных копий заданий, написанных на доске;

использование упражнений с пропущенными словами или предложениями;

использование листов с упражнениями, которые требуют минимального заполнения, использование маркеров для выделения важной информации;

предоставление краткого содержания глав учебников; использование учетных карточек для записи главных тем; предоставление обучающимся списка вопросов для обсуждения до чтения текста; указание номеров страниц для нахождения верных ответов;

предоставление альтернативы объемным письменным заданиям.

Лабораторные и практические работы планируется проводить парами, в которых присутствует смешанный состав обучающихся: в паре – один слышащий и один обучающийся с нарушениями слуха; «группа», включающая 1-2 обучающихся с нарушениями слуха и несколько слышащих обучающихся.

Для поддержания работоспособности обучающихся и предупреждение переутомления, предусматривается проведение физкультурных пауз, проводимых с учетом медицинских рекомендаций.

Во время проведения занятий предусматривается - переключение обучающихся с одного вида деятельности на другой через 15-20 минут.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

Форма входного контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся может осуществляться с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения

Техникум определяет требования к процедуре проведения государственной итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

Организацией государственной итоговой аттестации предусмотрено обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с Положением об организации и проведении государственной итоговой аттестации выпускников техникума.

ГИА для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы профессионального модуля.....7-11
2. Структура и содержание профессионального модуля.....12-22
3. Условия реализации программы .....23-24
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ..25-30

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1 Цель освоения профессионального модуля

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля. ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц (Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ).

**Целью программы и планируемые результаты освоения профессионального модуля является:**

- создание условий для: получения качественного профессионального образования, развития и формирования учебно-познавательного и творческого потенциала, социальной адаптации обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ.

Реализация адаптированной рабочей программы профессионального модуля. ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента/» ориентирована на решение следующих задач:

- создание в техникуме условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ОВЗ, их социализации и адаптации;

- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ОВЗ;

- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ОВЗ;

- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;

- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Образование обучающихся инвалидностью, с ОВЗ организовано инклюзивно.

Инклюзивное образование – это обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Инклюзивное образование предполагает, что разнообразию потребностей обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ должна соответствовать образовательная среда, наиболее благоприятная для них. Все обучающиеся должны быть с самого начала включены в образовательную и социальную жизнь образовательной организации.

## 1.2. Перечень общих компетенций

| <b>Код</b>    | <b>Наименование общих компетенций</b>   |
|---------------|---|
| <b>ОК 01.</b> | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| <b>ОК 02.</b> | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности   |
| <b>ОК.03</b>  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| <b>ОК.04</b>  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
| <b>ОК.05</b>  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  |
| <b>ОК.06</b>  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения                                  |
| <b>ОК.07</b>  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| <b>ОК.09</b>  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности                     |
| <b>ОК.10</b>  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| <b>ОК.11.</b> | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере  |
| <b>ЛР 4</b>   | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»      |
| <b>ЛР 13</b>  | Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам. |
| <b>ЛР 14</b>  | Выполняющий профессиональные навыки в среде сервиса домашнего и коммунального хозяйства\гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации  |
| <b>ЛР 25</b>  | Выполняющий профессиональные навыки в среде сервиса домашнего и коммунального хозяйства\гостиничного дела   |
| <b>ЛР 26</b>  | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии, специальности   |
| <b>ЛР 27</b>  | Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения   |
| <b>ЛР 28</b>  | Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции, выполненных работ, оказанных услуг  |
| <b>ЛР 29</b>  | соблюдающий трудовую этику и культуру, придерживающийся внутреннего Устава и правил трудовой этики предприятий  |
| <b>ЛР 31</b>  | Нацеленный на повышение производительности труда  |
| <b>ЛР 33</b>  | Организовывающий собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности  |



### 1.3. Профессиональные компетенции

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|---------|---|
| ВД 3    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
| 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                             |

#### 1.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Практический опыт</b> | <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>  |
| <b>Умения</b>            | <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |
| <b>Знания</b>            | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> |
|--|---|

### **1.5. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов **802 ч.**

Из них на освоение **МДК 334ч.**

На практики учебную **216ч**; производственную **252ч** .

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Структура и содержание профессионального модуля разрабатывается в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

При проведении учебных занятий используются мультимедиа комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

При проведении учебных занятий используют следующие методы: личностно-ориентированный, метод проектов, метод решения производственных (проблемных) ситуаций, беседы, игровые методы, метод информационных технологий. Все методы адаптированы к обучающимся инвалидам и лицам с ограничениями возможностями здоровья.

| Коды профессиональных общих компетенций    | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час             |             |          |                  | Самостоятельная работа <sup>1</sup> |
|--|--|--------------------------------------|--|-------------|----------|------------------|-------------------------------------|
|  |  |                                      | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |             |          |                  |                                     |
|  |  |                                      | Обучение по МДК, час.                            |             | Практики |                  |                                     |
|  |  |                                      | всего, часов                                     | В том числе | Учебная  | Производственная |                                     |
| лабораторных и практических занятий, часов |  |                                      |  |             |          |                  |                                     |
|  |  |                                      |  |             |          |                  |                                     |

<sup>1</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

|                   |  |     |     |    |     |     |    |
|-------------------|--|-----|-----|----|-----|-----|----|
| ПК 3.1.-3.6<br>ОК | Раздел модуля 1. МДК<br>03.01 Организация<br>процессов<br>приготовления и<br>подготовки к<br>реализации холодных<br>блюд, кулинарных<br>изделий, закусок<br>разнообразного<br>ассортимента | 152 | 142 | 26 | -   | -   | 10 |
| ПК 3.1., 3.2      | Раздел модуля 2. МДК<br>03.02 Приготовление<br>и подготовка к<br>реализации<br>бутербродов, салатов,<br>холодных блюд из<br>закусок<br>разнообразного<br>ассортимента                      | 182 | 172 | 52 | -   | -   | 10 |
| ПК 3.1-3.6        | Учебная и<br>производственная<br>практика  | 468 |     |    | 216 | 252 | -  |
| Всего:            |  | 802 | 314 | 78 | 216 | 252 | 20 |

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся  | Объем в часах | № урока |
|--|--|---------------|---------|
| 1  | 2  | 3             | 4       |
| <b>Раздел модуля 1. ПМ.03</b>  |  |               |         |
| Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.      |  |               |         |
| <b>МДК. 03.01</b>  |  | <b>152</b>    |         |
| Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.     |  |               |         |
| <b>Тема 1.1</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. | <b>Содержание</b>  | <b>46</b>     |         |
|  | 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.   | <b>8</b>      | 1-8     |
|  | 2. Значение в питании холодной кулинарной продукции.   | <b>8</b>      | 9-16    |
|  | 3. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.   | <b>8</b>      | 17-24   |
|  | 4. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции.  | <b>8</b>      | 25-32   |
|  | 5. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.                    | <b>8</b>      | 33-40   |
|  | 6. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.   | <b>6</b>      | 41-46   |
| <b>Тема 1.2</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к                                      | <b>Содержание</b>  | <b>70</b>     |         |
|  | 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. | <b>8</b>      | 47-54   |
|  | 2. Организация и техническое оснащение рабочих мест.   | <b>8</b>      | 55-62   |

|  |   |           |         |
|--|---|-----------|---------|
| реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.   | 3. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.   | 8         | 63-70   |
|  | 4. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.   | 8         | 71-78   |
|  | 5. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.  | 8         | 79-86   |
|  | 6. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).   | 8         | 87-94   |
|  | 7. Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.  | 8         | 95-102  |
|  | 8. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».  | 8         | 103-110 |
|  | 9. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.  | 6         | 111-116 |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>26</b> |         |
|  | <b>Практическое занятие 1.</b> 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. | <b>10</b> | 117-126 |
|  | <b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.  | <b>10</b> | 127-136 |
| <b>Практическое занятие 3.</b> 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 | <b>6</b>  | 137-142   |         |

|  |  |            |         |
|--|--|------------|---------|
| <b>Самостоятельная учебная работа</b>  |  | <b>10</b>  |         |
| <b>Самостоятельная работа 1.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).   |  | <b>2</b>   | 143-144 |
| <b>Самостоятельная работа 2.</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.   |  | <b>2</b>   | 145-146 |
| <b>Самостоятельная работа 3.</b> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.                            |  | <b>1</b>   | 147     |
| <b>Самостоятельная работа 4.</b> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. |  | <b>1</b>   | 148     |
| <b>Самостоятельная работа 5.</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.                               |  | <b>1</b>   | 149     |
| <b>Самостоятельная работа 6.</b> Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.   |  | <b>1</b>   | 150     |
| <b>Самостоятельная работа 7.</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.   |  | <b>1</b>   | 151     |
| <b>Самостоятельная работа 8.</b> Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.   |  | <b>1</b>   | 152     |
| <b>Раздел модуля 2. ПМ.03</b>  |  |            |         |
| Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.   |  |            |         |
| <b>МДК 03.02</b>   |  | <b>182</b> |         |
| Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.   |  |            |         |
| <b>Тема 2.1</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.  | <b>Содержание</b>  | <b>22</b>  |         |
|  | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.   | <b>6</b>   | 1-6     |
|  | 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства | <b>6</b>   | 7-12    |
|  | 3. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии                             | <b>6</b>   | 13-18   |



|   |  |           |       |
|---|--|-----------|-------|
|   | с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)        |           |       |
|   | 4. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.  | 2         | 19-20 |
|   | 5. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.   | 2         | 21-22 |
| <b>Тема 2.2</b><br>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.  | <b>Содержание</b>  | <b>24</b> |       |
|   | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.   | 2         | 23-24 |
|   | 2. Актуальные направления в приготовлении салатов.   | 2         | 25-26 |
|   | 3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.                                      | 2         | 27-28 |
|   | 4. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.   | 2         | 29-30 |
|   | 5. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.  | 2         | 31-32 |
|   | 6. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.  | 2         | 33-34 |
|   | 7. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов   | 4         | 35-38 |
|   | 8. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. | 4         | 39-42 |
|   | 9. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира  | 4         | 43-46 |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>12</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 | 3  | 47-49     |       |

|  |  |           |       |
|--|--|-----------|-------|
|  | капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.  |           |       |
|  | <b>Лабораторная работа 2.</b> Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.  | 3         | 50-52 |
|  | <b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).     | 3         | 53-55 |
|  | <b>Лабораторная работа 4.</b><br>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.   | 3         | 56-58 |
| <b>Тема 2.3</b><br>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. | <b>Содержание</b>  | <b>32</b> |       |
|  | 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.   | 3         | 59-61 |
|  | 2. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.  | 3         | 62-64 |
|  | 3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. | 3         | 65-67 |
|  | 4. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.  | 3         | 68-70 |
|  | 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <b>Cook&amp;Serve</b> .   | 3         | 71-73 |
|  | 6. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.  | 3         | 74-76 |
|  | 7. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.  | 3         | 77-79 |
|  | 8. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.   | 3         | 80-82 |

|  |  |           |         |
|--|--|-----------|---------|
|  | 9. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.  | 2         | 83-84   |
|  | 10. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд   | 2         | 85-86   |
|  | 11. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».   | 2         | 87-88   |
|  | 12. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.  | 2         | 89-90   |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>10</b> |         |
|  | <b>Лабораторная работа 5.</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. | 3         | 91-93   |
|  | <b>Лабораторная работа 6.</b> Оценка качества (бракераж) готовой продукции.  | 3         | 94-96   |
|  | <b>Практическое занятие 1.</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов.  | 4         | 97-100  |
| <b>Тема 2.4</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>42</b> |         |
| Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. | 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.  | 6         | 101-106 |
|  | 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.  | 6         | 107-112 |
|  | 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).  | 6         | 113-118 |
|  | 4. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.  | 6         | 119-124 |

|  |   |           |         |
|--|---|-----------|---------|
|  | 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.).   | 6         | 125-130 |
|  | 6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.              | 6         | 131-136 |
|  | 7. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.   | 6         | 137-142 |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>30</b> |         |
|  | <b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.   | 3         | 143-145 |
|  | <b>Лабораторная работа 8.</b> Оценка качества (бракераж) готовой продукции.   | 3         | 146-148 |
|  | <b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.   | 3         | 149-151 |
|  | <b>Лабораторная работа 10.</b> Оценка качества (бракераж) готовой продукции   | 3         | 152-154 |
|  | <b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.  | 3         | 155-157 |
|  | <b>Лабораторная работа 12.</b> Оценка качества (бракераж) готовой продукции.  | 3         | 158-160 |
|  | <b>Практическое занятие 2.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.  | 6         | 161-166 |
|  | <b>Практическое занятие 3.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.                        | 6         | 167-172 |
|  | <b>Самостоятельная учебная работа</b>   | <b>10</b> |         |
|  | <b>Самостоятельная работа 1.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).                                  | 2         | 173-174 |
|  | <b>Самостоятельная работа 2.</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  | 2         | 175-176 |
|  | <b>Самостоятельная работа 3.</b> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | 1         | 177     |

|  |          |            |
|--|----------|------------|
| <b>Самостоятельная работа 4.</b> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.   | <b>1</b> | 178        |
| <b>Самостоятельная работа 5.</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.   | <b>1</b> | 179        |
| <b>Самостоятельная работа 6.</b> Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.   | <b>1</b> | 180        |
| <b>Самостоятельная работа 7.</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.   | <b>1</b> | 181        |
| <b>Самостоятельная работа 8.</b> Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.   | <b>1</b> | 182        |
| <b>Учебная практика по ПМ.03</b>   |          | <b>216</b> |
| <b>Виды работ:</b>   |          |            |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</li> <li>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</li> <li>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol> |          |            |
| <b>Производственная практика по ПМ.03</b>  |          | <b>252</b> |
| <b>Виды работ:</b>   |          |            |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> </ol>  |          |            |

3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

**Экзамен по модулю**

**Всего**

**802**

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по профессии/специальности, но и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

#### 3.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы

**3.1.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны иметься помещения: Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

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

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

#### 3.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы

Реализация АОП ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на ее выполнение.

Реализация АОП ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет, справочно-библиографическими и периодическими изданиями, доступ к которым осуществляться с использованием специальных технических и программных средств. Для самостоятельной подготовки обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечен свободный доступ к сети Интернет.

Техникум предоставляет обучающимся с инвалидностью, с ОВЗ возможность оперативного обмена информацией с образовательными организациями и доступ к

современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Осуществляется индивидуальная работа преподавателей со студентами с инвалидностью и ОВЗ с использованием социальных сетей и мессенджеров.

При необходимости возможно создание именных электронных папок, в которых выложены УМК дисциплин, профессиональных модулей, практик. Студенты, пропускающие занятия по уважительным причинам, могут использовать данный ресурс

### **3.1.3 Основная учебная литература:**

- 1.Анфимова Н А «Кулинария» Уч-к изд-во Академия 2020
- 2.Харченко Н Э «Технология приготовления пищи» изд-во Академия 2020
- 3 .Соколова Е И «Приготовление блюд из овощей и грибов» Уч.пос. ТОП 50 изд-во Академия 2020
- 4.Самородова И П «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» Уч.пос ТОП 50 изд-во Академия 2020
- 5.Качурина Т А «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» изд-во Академия 2020 электронное издан учебник
- 6.Качурина Т А «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» изд-во Академия 2020 электронное изд. **ЭУМК**
- 7.Самородова И П «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» изд-во Академия 2020 электронное изд. **ЭУМК**
- 8.Соколова Е И «Приготовление блюд из овощей и грибов» изд-во Академия 2020 электронное изд. **ЭУМК**
- 9.Сенмичева Г.П «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий разнообразного ассортимента» изд-во Академия 2020
- 10.Качурина Т А «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» изд-во Академия 2020
- 11.Андросов В.П. «Производственное обучение профессии « Повар» ч. 2 Супы, соусы, блюда из овощей изд-во Академия 2020



#### 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><br/>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 выполнение 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> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <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><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных</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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul> </li> </ul> |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>изделий разнообразного ассортимента<br/> <b>ПК 2.6.</b><br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента<br/> <b>ПК 2.7.</b><br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br/> <b>ПК 2.8.</b><br/> 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: <ul style="list-style-type: none"> <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) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> |  |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>  |  |
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>                    | <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><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- заданий для практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практике;<br/>- заданий для самостоятельной работы</p>                           |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <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>  | <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>- заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>   | <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>  |  |
| <p><b>ОК 04.</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>   |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |  |  |
| <b>ОК. 05</b><br>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><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>   |  |
| <b>ОК 07.</b><br>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><br>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>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> </ul>   |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <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> |  |
| <p><b>ОК.11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать принципы и правила построения индивидуального предпринимательства</li> <li>– адекватно воспринимать финансовые неудачи</li> </ul>   |  |