

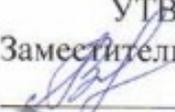
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР


В. А. Лисовская

« 01 » сентября 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело

Чита 2021

Организация разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Разработчики:

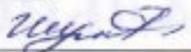
Беглярова О.Ю. – преподаватель дисциплин профессионального цикла

Программа рассмотрена на заседании ПЦК

дисциплин профессионального цикла №3

протокол № 10

от «24» июня 2024г.

Председатель ПЦК:  (Игуменова Е.М.)

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

| Дата обновления | Содержание обновления | Ответственный за обновление |
|-----------------|-------------------------|-----------------------------|
| 25.05.2021 | Обновление пункта 3.2 | Пыхалова Н.Ю |
| 28.05.2021 | Добавлены ОК6,ОК10,ОК11 | Пыхалова Н.Ю |
| | | |
| | | |

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. Общая характеристика программы профессионального модуля | 5 |
| 2. Структура и содержание профессионального модуля | 13 |
| 3. Условия реализации программы | 25 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля | 37 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |

| | |
|--------|---|
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной сфере. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|--------------|--|
| ВД 3.4.3. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

| Коды формируемых компетенций | Практический опыт | Умения | Знания |
|--|--|--|---|
| <p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> | | | |
| <p>ПК 3.1-3.7</p> | <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, | <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, | <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления; варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; |

| | | | |
|---------------------|--|--|---|
| | <p>безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>- контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>- контроль хранения и расхода продуктов.</p> | <p>инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | <p>- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> |
| <p>ОК 01</p> | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение</p> | <p>Распознавать задачу (проблему) в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу (проблему) и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в</p> |

| | | | |
|--------------|---|--|--|
| | <p>потребности информации. Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | <p>(проблемы). Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> |
| ОК 02 | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p> | <p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Выделять наиболее значимое в поиске информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p> | <p>Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Формат оформления результатов поиска информации.</p> |
| ОК 03 | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности.</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории</p> |

| | | | |
|--------------|---|--|--|
| | Определение траектории профессионального развития и самообразования. | профессионального и личностного развития. | профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04 | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности. | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. |
| ОК 05 | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе. | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности. | Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. |
| ОК 07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в |

| | | | |
|--------------|---|--|---|
| | | современное программное обеспечение. | профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы. | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на профессиональные темы; участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы. | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. |
| ОК 11 | Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес-план. Определение источников финансирования. | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. | Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. |

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 212

Из них на освоение МДК 03.01 52

МДК 03.02 160

на практику учебную 36
на практику производственную 108
самостоятельная работа 24

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

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | | Самостоятельная работа |
|---|---|---------------------------------------|--|-------------------------------------|-----------------------------|----------------|--|-----------|------------------------|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | |
| | | | Обучение по МДК, в час. | | | | Практики | | |
| | | | всего, часов | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) * | учебная, часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | |
| ПК 3.1-3.2 ОК 01-11 | Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 52 | 48 | 26 | - | - | - | 4 | |
| ПК 3.3-3.4 ОК 01-11 | Раздел модуля 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 196 | 140 | 81 | - | 36 | - | 20 | |
| | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 108 | | | | | 108 | | |
| | Всего: | 356 | 188 | 107 | - | 36 | 108 | 24 | |

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

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала (лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся) | Объем часов | | |
|--|---|------------------|---|---|
| 1 | 2 | 3 | | |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 52 | | |
| МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 52 | | |
| Тема 1.1 Организация производственного процесса | Содержание | Уровень освоения | 4 | |
| | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | | | |
| | 2. Организация технологического процесса холодного цеха. | | | |
| | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. | | | |
| | Практические занятия | | | 4 |
| 1. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | | 4 | | |
| Тема 1.2 Производство холодных соусов и заправок сложного | Содержание | Уровень освоения | 8 | |
| | 1. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. | | | |
| | 2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность | | | |

| | | | |
|--|--|-------------------------|-----------|
| ассортимента Тема 1.2 Производство холодных соусов и заправок сложного ассортимента | <p>холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.</p> | | |
| | <p>3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> | | |
| | <p>4. Современные рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> | | |
| | <p>5. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> | | |
| | <p>6. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> | | |
| | Лабораторные занятия | | |
| | <p>1. Приготовление, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства. Приготовление, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре.</p> | | 6 |
| Тема 1.3 Производство холодных | Содержание | Уровень освоения | 10 |
| | 1. Значение и классификация холодных блюд и закусок. | | |

| | | | |
|---|--|----------|-----------|
| закусок несложного ассортимента | Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации готовой продукции. | | |
| | 2. Условия хранения сырья и продуктов. Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок. | | |
| | 3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок несложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок несложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок несложного ассортимента. | | |
| | 4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | | |
| | 5. Характеристика фарфоровой, фаянсовой, металлической посуды, используемой для подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. | | |
| | 6 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок несложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; паштета из говяжьей или гусиной печени). Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок несложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | | |
| | 7. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | | |
| | Лабораторные занятия | | 16 |
| 1. Комбинирование различных способов и приготовление, варианты подачи масляных смесей. | | 4 | |

| | | |
|--|---|-------------------------|
| | 2. Приготовление канапе несложного ассортимента. Эстетичная упаковка, подготовка канапе для отпуска на вынос. | 6 |
| | 3. Приготовление холодных закусок несложного ассортимента. Эстетичная упаковка, подготовка холодных закусок для отпуска на вынос. | 6 |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 4 |
| 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | | |
| 2 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | |
| 3 Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | | |
| 4 Осуществлять подбор и размещение оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | | |
| Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 196 |
| МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | 160 |
| Тема 2.1 | Содержание | Уровень освоения |
| Производство холодных закусок сложного ассортимента | 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи бутербродов, гастрономических товаров и консервов (порциями). Рецептуры, варианты подачи холодных закусок из овощей, грибов и яиц. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 8 |
| | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления корзиночек, волованов с различными наполнителями. Рецептуры, варианты подачи. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | |
| | 3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной | |

| | | | |
|--|--|-------------------------|-----------|
| | <p>кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.</p> <p>Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> | | |
| | Лабораторные занятия | | 18 |
| | 1. Приготовление, варианты подачи бутербродов, гастрономических товаров и консервов (порциями), холодных закусок из овощей, грибов и яиц. | | 4 |
| | 2. Приготовление корзиночек, волованов с различными наполнителями, варианты подачи. | | 6 |
| | 3. Приготовление холодных закусок сложного ассортимента. Варианты подачи холодных закусок сложного ассортимента. | | 4 |
| | 4. Разработка и адаптация технологических карт. | | 4 |
| Тема 2.2 | Содержание | Уровень освоения | |
| Производство салатов и винегретов сложного ассортимента | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. | | 12 |
| | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | | |
| | 3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов; закусочных салатов; десертных салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | | |
| | 4. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). | | |

| | | | |
|--|---|--------------------------------|------------------|
| | <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> | | |
| | Лабораторные занятия | | 24 |
| | 1. Приготовление, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. | | 6 |
| | 2. Приготовление, варианты подачи салатов сложного ассортимента из мяса и мясопродуктов. | | 6 |
| | 3. Приготовление, варианты подачи салатов сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья. | | 6 |
| | 4. Приготовление, варианты подачи салатов сложного ассортимента (несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов; закусовых салатов; десертных салатов). | | 6 |
| <p>Тема 2.3 Производство холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> | <p>Содержание</p> | <p>Уровень освоения</p> | <p>18</p> |
| <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента (рыба заливная целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента (заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> | | | |

| | | | |
|---|--|--------------------------------|-----------|
| | <p>3. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> | | |
| | Лабораторные занятия | | 12 |
| | 1. Приготовление холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. | | 6 |
| | 2. Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | | 6 |
| <p>Тема 2.4</p> <p>Производство холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p> | <p>Содержание</p> | <p>Уровень освоения</p> | |
| | <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> | | 21 |
| | <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.</p> <p>Рецептуры, варианты подачи холодных блюд из мяса, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.</p> | | |

| | | | |
|--|--|--|-----------|
| | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | | |
| | <p>3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.</p> <p>Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> | | |
| | <p>4. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> | | |
| | <p>5. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> | | |
| | <p>6. Творческое оформление и эстетичная подача холодных блюд и закусок.</p> <p>Украшение сложных холодных блюд и закусок (украшения из цитрусовых; из косточковых и семечковых фруктов; из экзотических плодов; из овощей; из яиц; из масла сливочного; из желе).</p> <p>Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления.</p> | | |
| | Лабораторные занятия | | 27 |
| | 1. Приготовление холодных блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. | | 12 |
| | 2. Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента. | | 12 |
| | 3. Творческое оформление и эстетичная подача холодных блюд и закусок. | | 3 |

| | |
|--|------------|
| <p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3 Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4 Осуществлять подбор и размещение оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>7 Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием.</p> | 20 |
| <p>Учебная практика по ПМ 03</p> <p>Виды работ</p> <p>1 Организация рабочих мест для приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента</p> <p>2 Приготовление сложных холодных национальных соусов.</p> <p>3 Приготовление несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов, террина семги; тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета из говяжьей печени.</p> <p>4 Приготовление тапасов, террина семги; тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета из говяжьей печени.</p> <p>5 Приготовление рулетиков из рыбы, заливных креветок. Приготовление рыбы фаршированной заливной (целиком и порционными кусками).</p> <p>6 Приготовление паштета из печени, языка холодного с овощным гарниром. Приготовление курицы фаршированной целиком.</p> | 36 |
| <p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ 03</p> <p>Виды работ</p> <p>1 Организация рабочих мест для приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента.</p> <p>2 Приготовление сложных холодных соусов</p> <p>3 Приготовление несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов.</p> <p>4 Приготовление холодных закусок сложного ассортимента.</p> | 108 |

| | |
|--|------------|
| 5 Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | |
| 6 Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. | |
| Всего | 356 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации обслуживания»:

доска учебная;

рабочее место преподавателя;

столы;

стулья (по числу обучающихся);

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Набор инструментов для карвинга;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники (печатные):

1 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

2 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192с.

3 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112 с.

4 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 160с.

5 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб.

пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 112 с.

6 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с.

7 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.

8 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2017. – 400 с.

9 Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

10 Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 384 с.

11 Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2017. – 464 с.

12 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с.

13 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128с.

14 Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь: в 2 ч. – Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112 с.

15 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

16 Здобнов А.И., Цыгененко В.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: - К.: Арий, 2018. - 680с.

17 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 160 с.

18 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 96 с.

19 Королев А.А. Микробиология. Физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. – м.: издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

20 Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

21 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

22 Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.

23 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

24 Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

25 Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.

26 Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /С.Ю. Мальгина, Ю.Н.Плешкова.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320 с.

27 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

28 Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 –373 с.

29 Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

30 Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.

31 Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: ученик для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

32 Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.

33 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

34 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

35 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

36 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

37 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

38 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

39 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

40 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

41 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

42 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

43 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

44 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

45 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

46 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

47 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

48 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

49 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.

50 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.-

51 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2017. – 512 с.

(электронные):

52 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

53 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

54 http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2017.- 336с.

2Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. – 160 с.

3Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2017. – 96 с.

4 Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2018. – 96 с.

5 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю. Феденишина. - М.: Академия, 2017. – 192 с.

6 Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2017 . – 112 с.

(электронные):

7 <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

8 <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

9 <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

10 <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 03. Техническое оснащение организаций питания.

Реализация программы ПМ 03 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, при наличии Учебной кухни ресторана, с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

Практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусматривается учебная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Программа ПМ 03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях и организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием и организацией, куда направляются обучающиеся.

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Реализация программы ПМ 03 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль

освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоением междисциплинарного курса в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением экзамена квалификационного, который рекомендуется проводить с учетом стандартов World Skills Russia по компетенции Поварское и кондитерское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, Практический опыт | Методы оценки | Критерии оценки |
|---|---|---------------------------------|--|
| ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, | Знания - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; | Практическое задание Экзамен | Оценка «5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала, Ответ полный и |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p> | <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- рецептуры, современные методы приготовления; варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи</p> | | <p>правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка «4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 несущественные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>Оценка «3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ</p> |
|--|---|--|--|

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> | | <p>недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Студент испытывает трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>Оценка «2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана.</p> |
|--|---|--|--|

| | | | |
|--|----------------------------|---|--|
| | | | <p>Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p> |
| <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления | <p>Практическая работа</p> | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи</p> | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> | | |
| | <p>Практический опыт</p> <p>- разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и</p> | <p>Практическая работа Виды работ на практике</p> | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи;</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата;</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроль хранения и расхода продуктов. | | <p>справляется с выполнением задачи</p> |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> | <p>Знания Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи.</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания.</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>Умения Распознавать задачу (проблему) в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу (проблему) и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи (проблемы). Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Практический опыт Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и</p> | <p>использование понятийного аппарата.</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи.</p> |
|--|---|--|

| | | | |
|---|--|--|--|
| | минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | | |
| <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>Знания Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Формат оформления результатов поиска информации.</p> <p>Умения Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Выделять наиболее значимое в поиске информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p> <p>Практический опыт Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p> | | |
| <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p> | <p>Знания Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и</p> | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>личностное развитие</p> | <p>профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p>Умения Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> <p>Практический опыт Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p> | | |
| <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>Знания Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p> <p>Умения Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Практический опыт Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p> | | <p>Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи.</p> <p>Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания.</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное</p> |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | | | использование понятийного аппарата. Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи. |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Знания Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. Умения Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. Практический опыт Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе. | | |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | Знания Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Умения Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности. Практический опыт Понимать значимость своей профессии | | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | | |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Знания Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения Умения Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. Практический опыт Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | | Оценка «5» ставится, если студент выполнил условие задания в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно решает поставленные задачи; Оценка «4» ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания; Оценка «3» ставится, если студент решает задачу, демонстрируя неполное использование понятийного аппарата; Оценка «2» ставится, если студент не справляется с выполнением задачи |
| ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | Знания Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>специальности. Средства профилактики перенапряжения.</p> <p>Умения Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</p> <p>Практический опыт Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.</p> | | |
| <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>Знания Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> <p>Умения Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное</p> | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>программное обеспечение.</p> <p>Практический опыт Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p> | | |
| <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>Знания Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p> <p>Умения Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на профессиональные темы; участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать</p> | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>простые связанные сообщения на интересующие профессиональные темы.</p> <p>Практический опыт Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.</p> | | |
| <p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <p>Знания Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации.</p> <p>Умения Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план.</p> <p>Практический опыт Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес-план. Определение источников финансирования.</p> | | |

5. Возможности использования данной программы для других ОПОП

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии «Повар».