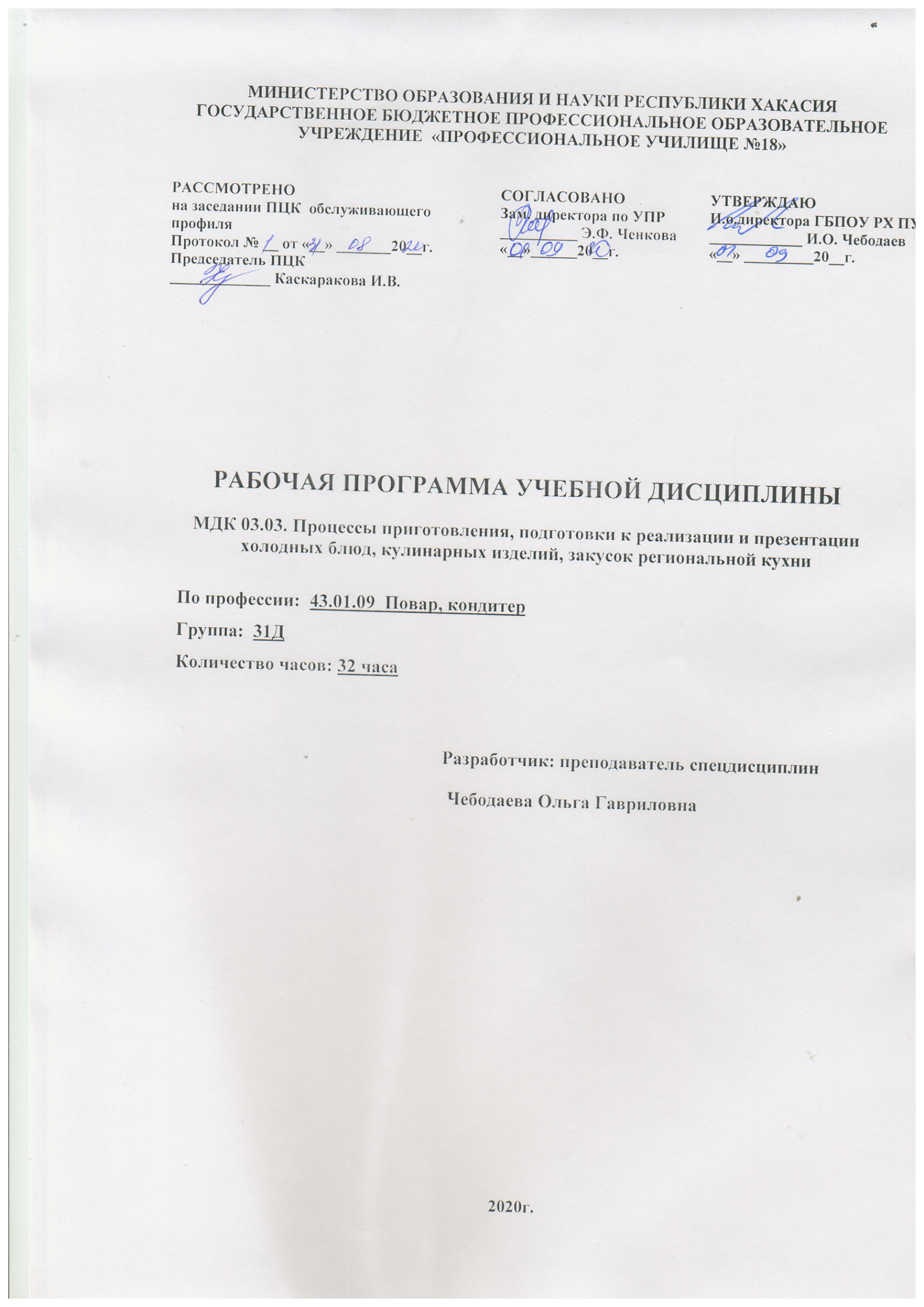
****

***Организация-разработчик: ГБПОУ РХ «Профессиональное училище №18»***

***Разработчики:***

***Чебодаева Ольга Гавриловна, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РХ ПУ-18***

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

**Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить программу учебной дисциплины: **МДК 03.03. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** **региональной кухни** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.

Обучающийся, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать и общими компетенциями:

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 общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

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

Иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

**Уметь**: 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**Знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 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; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы является овладение обучающимися основным видом деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом вышеназванных ФГОС СПО.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| 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 |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи |
| 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 32 |
| **Обязательная учебная нагрузка** |  |
| в том числе: | |
| Самостоятельная работа обучающихся не более 20% | 8 |
| теоретическое обучение | 30 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) |  |
| практические занятия (если предусмотрено) |  |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) |  |
| Контрольная работа | 2 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена** | |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов, междисциплинарных******курсов (МДК)*** |  | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная******работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | | ***Методическая характеристика уроков*** | ***Объем часов*** | ***Уровень освоения*** | |
| **МДК 03.03. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни** | | | | | **32** | |  |
| **Тема 1.1.**  Приготовление, подготовка к реализации и презентации холодных блюд и закусок хакасской кухни. | 1 | **Содержание** |  | | **16** |  | |
| Введение. История возникновения хакасской кухни. Классификация блюд и закусок хакасской кухни. | Урок совершенствования знаний. Проблемная лекция | | **4** | **2,3** | |
| 10 | Салаты хакасской кухни. | Урок совершенствования знаний, с элементами самостоятельной работы, дискуссия | | **4** | **2,3** | |
|  | 11 | Блюда и закуски из овощей и грибов хакасской кухни. | Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы | | **4** | **2,3** | |
|  | 12 | Блюда и закуски из рыбы и рыбных, нерыбных продуктов. | Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы | | **6** | **2,3** | |
|  | 13 | Блюда и закуски из мяса и мясных продуктов. | Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы | | **6** | **2,3** | |
|  | 14 | Блюда и закуски из яиц, сыра, творога | Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы | | **6** | **2,3** | |
|  | 15 | **Самостоятельная работа:**Подготовить сообщение: «Сервировка стола хакасской кухни» | | | **8** |  | |
|  | 16 | **Дифференцированный зачет** | | | **2** |  | |
| **Итого:** | | | | | **32** |  | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

* 1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинета и лаборатории.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

-учебно-методическое обеспечение включает в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

-посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий: «Технология приготовления бутербродов», «Технология приготовления салата Столичного», «Технология приготовления яиц отварных с гарниром» и так далее.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Плиты электрические

Печь конвекционная или пароконвекционная

Холодильная камера

Зонт вытяжной

Комплект ученической мебели

Стол с моечной ванной

Стол производственный с бортом

Морозильная камера

Взбивальная машина

Аэрогриль

Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)

Наборы производственного инвентаря, посуды, приборы для дегустации

Кухонная посуда и инвентарь

Весы электрические

* 1. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**Печатные издания:**

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

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

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

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

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

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

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

8.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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

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

12.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

13.Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

14.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

15.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

16.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

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

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014 – 160 с.

18.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013-373 с.

19.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

20.Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с

21.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1.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].

2.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].

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

4.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>.

5.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

6.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности 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»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Дополнительные источники:**

1.CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

* 1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает требованиям, указанным в профессиональных стандартах (среднее и высшее профессиональное образование).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 3.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места повара*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной 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); * 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; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **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 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; * аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |