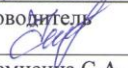




ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено  
на методической  
комиссии  
преподавателей и  
мастеров  
производственного  
обучения по профессиям  
«Повар, кондитер»,  
«Продавец, контролёр-  
кассир»  
протокол № 10  
от «10» июня 2023 г.  
Руководитель  
МК   
Черемисина С.А.

Согласовано  
Зам. директора по ТО  
ОГПОБУ  
«Многопрофильный  
лицей»  
  
Федорева Н.Н.  
« » июня 2023 г.

Согласовано  
Зам. Директора по  
УПР  
ОГПОБУ  
«Многопрофильный  
лицей»  
  
Сычева Н. И.  
« » июня 2023 г.

Утверждено  
Директор ОГПОБУ  
«Многопрофильный  
лицей»  
  
Королев А.Г.  
«10» июня 2023 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03**

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПРОФЕССИИ СПО 43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР**

Место разработки программы: с. Амурзет, 2023 г.

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Рабочая программа профессионального модуля 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779) , предназначена для изучения в ОГПОБУ «Многопрофильный лицей», реализующего образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО по ППКРС), по профессии среднего профессионального образования: 43.01.09. «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Разработчики рабочей программы: Скотникова Ирина Викторовна методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей», Ваулина Евгения Владимировна преподаватель ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОПД.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОПД.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

В результате изучения профессионального модуля 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, студент должен освоить основной вид деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

В результате освоения профессионального модуля студент 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.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОПД.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОПД.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Структуру профессионально модуля 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента составляют:

МДК 03.01. Организация приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

Учебная практика по ПМ 03;

Производственная практика по ПМ 03.

На освоение профессионального модуля 03 в учебном плане отводиться:

всего часов – 711, из них на освоение МДК - 127, в том числе практические и лабораторно-практические занятия – 208, на самостоятельную внеаудиторную работу обучающегося - 64. На практики, в том числе: учебную - 144, производственную - 168.

Форма итоговой аттестации по профессиональному модулю 03. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – квалификационный экзамен.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»</b>	<b>6</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»</b>	<b>33</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»</b>	<b>36</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03  
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА»**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента студент должен освоить основной вид деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

### 1.1.2. Перечень личностный результат

Код	Наименование личностного результата
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом,

	осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР24	Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций
ЛР25	Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей
ЛР26	Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью
ЛР27	Способный к применению инструментов бережливого производства
ЛР28	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
ЛР29	Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса
ЛР30	Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий эко культуру
ЛР31	Способный к применению логистики навыков и профессиональных задач
ЛР32	Осознанный выбор будущей профессии как путь реализации собственных жизненных планов
ЛР33	Осознающий значимость всех форм собственности, готовность к защите своей собственности
ЛР34	Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР35	Способный к самообслуживанию, включая выполнение обязанностей
ЛР36	Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности
ЛР37	Сохранение традиций и поддержание престижа ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

### В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
----------------------------	---



<p>Уметь:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
<p>Знать:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul>

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОПД.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОПД.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

Всего часов - 1023

Из них на освоение МДК 03.01 и МДК 03.02 - 711

В том числе, самостоятельная работа - 64

на практики, в том числе учебную - 144

и производственную - 168.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

### 2.1. СТРУКТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					Самостоятельная работа <sup>1</sup>
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа <sup>1</sup>	
			Обучение по МДК		Практики			
			Всего	В том числе	Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий								
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 3.1. ОК 1-11 ЛР 2,3,4,5,8,9,11,13, 24,25,26,27, 28,29,30,31,32, 33,34,35,36,37	Раздел 1 МДК 03.01. Организация приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	231	143	70	72		16	
ПК 3.1.- ПК 3.6. ОК 1-11 ЛР 2,3,4,5,8,9,11,13, 24,25,26,27,28, 29,30,31,32,33, 34,35,36,37	Раздел 2 МДК 03.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	480	192	138	72	168	48	
ПК 3.1.- ПК 3.6. ОК 1-11	Производственная практика (по профилю)					168		

ЛР 2,3,4,5,8,9,11,13, 24,25,26,27, 28,29,30,31,32, 33,34,35,36,37	специальности), часов						
	<b>Всего:</b>	<b>711</b>	<b>335</b>	<b>208</b>	<b>144</b>	<b>168</b>	<b>64</b>

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПМ 03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел 1. Организация приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>		<b>231</b>
<b>МДК. 03.01. Организация приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>		<b>73</b>
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок ОК.1 – 4., 9., 11 ЛР 2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27, 28,29,30,31,32,33,34,35,36,37	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	1
	2. Значение в питании, холодной кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	6
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	6
	4. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Chill (готовить и охлаждать).	6
5. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и	6	

	подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технологи. Cook-in. (обработка продукта в упаковке).	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. <i>ОК.1 – 4.,9.,11</i> <i>ЛР 2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37</i>	6. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	6
	7. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бес цеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	6
	8. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации	6
	9. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	6
	10. Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте	6
	11. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика, последовательность этапов.	6
	12. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	6
	13. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.	6
	<b>Практические занятия и лабораторные работы</b>	<b>70</b>
	<b>Лабораторная работа №1</b> Определение качества традиционных видов овощей органолептическим методом.	6
	<b>Лабораторная работа №2</b> Определение качества традиционных видов рыбы органолептическим методом.	6
	<b>Лабораторная работа №3</b> Определение качества традиционных видов рыбной гастрономии органолептическим методом	6
	<b>Лабораторная работа №4</b> Определение качества мяса органолептическим методом	6
	<b>Лабораторная работа №5</b> Определение качества традиционных видов мясных продуктов органолептическим методом	6
	<b>Лабораторная работа №6</b> Определение качества яиц органолептическим методом	4
<b>Лабораторная работа №7</b> Определение качества традиционных видов сыра органолептическим методом	6	
<b>Практическая работа №1</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной	6	

	посуды для приготовления бутербродов, салатов.	
	<b>Практическая работа №2</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок	6
	<b>Практическая работа №3</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.	6
	<b>Практическая работа №4</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения. Инновационные технологии в приготовлении холодных блюд и закусок.	6
	<b>Практическая работа №5</b> Тренинг по заполнению нормативно-технической документации, используемой при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила приёмки продуктов. Снятие остатков на рабочем месте	6
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		<b>16</b>

<b>Учебная практика раздела № 1</b>		
<b>Виды работ</b>		
1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.		72
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.		
<b>Раздел 2</b>		
<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>		<b>480</b>
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>		<b>54</b>
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок. <i>ОК.1 – 4., 9., 11</i> <i>ЛР 2, 3, 4, 5, 8, 9, 11, 13, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37</i>	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.	2
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа.	2
	3. Качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2
	4. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	2
	5. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. <i>ОК.1 – 4., 9., 11</i>	6. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	2
	7. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск	2
	8. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2

ЛР 2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27, 28,29,30,31,32,33,34,35,36,37	9. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2
	10. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.	2
	11. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	2
	12. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2
	13. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. ОК.1 – 4.,9.,11 ЛР 2,3,4,5,8,9,11,13,24,25,26,27, 28,29,30,31,32,33,34,35,36,37	14. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2
	15. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных 2,3 ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2
	16. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	2
	17. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	18. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2
	19. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2
	20. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2
	21. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2
	22. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2
	23. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	2
24. Приготовление, оформление и отпуск блюд птицы заливной.	2	

	25. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы, паштетов, ростбифа.	2
	26. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2
	27. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	2
	<b>Практические занятия и лабораторные работы</b>	<b>138</b>
	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление, оформление и отпуск фруктовых салатов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление, оформление и отпуск винегретов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	<b>Лабораторная работа №5</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из рыбы и не рыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	<b>Лабораторная работа №6</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из мясных продуктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	<b>Лабораторная работа №7</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сыра. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	<b>Лабораторная работа №8</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	<b>Лабораторная работа №9</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из мясных продуктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	<b>Лабораторная работа №10</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой	6



	продукции	
	<b>Лабораторная работа №11</b> Приготовление, оформление холодных закусок из овощей, яиц и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	<b>Лабораторная работа №12</b> Приготовление, оформление сельди. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	<b>Лабораторная работа №13</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	<b>Лабораторная работа №14</b> Приготовление, оформление холодных закусок из мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	<b>Лабораторная работа №15</b> Приготовление, оформление холодных закусок из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	<b>Лабораторная работа №16</b> Приготовление, оформление холодных закусок из мяса и субпродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	<b>Практическая работа №1</b> Расчет количества сырья для приготовления салатов, на различное количество порций.	6
	<b>Практическая работа №2</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов	6
	<b>Практическая работа №3</b> Расчет количества сырья для приготовления холодных закусок из рыбы и не рыбного водного сырья, на различное количество порций.	6
	<b>Практическая работа №4</b> Расчет количества сырья для приготовления холодных закусок из мяса, птицы, на различное количество порций.	6
	<b>Практическая работа №5</b> Расчет количества сырья для приготовления холодных закусок из мяса, на различное количество порций.	6
	<b>Практическая работа №6</b> Расчет количества сырья для приготовления холодных закусок из субпродуктов, на различное количество порций.	6
	<b>Практическая работа №7</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер,	6

	праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела № 2</b> 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 лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		<b>48</b>

<b>Учебная практика по профессиональному модулю 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>Объем в часах</b>	<b>Формируемые ОК.,ПК.,ЛР.</b>
<b>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</b>	<b>Содержание учебных занятий</b>		
1	2	3	4
Тема 1.1. Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1 <b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление открытых бутербродов, с применением различных технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	4	<i>ПК.3.1., 3.2.,3.4. ОК.1 – 4,9,11 ЛР 9,13,24,27,28,29,31,32, 35,36,37</i>

		<p>4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечение температурного и временного режима подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p>Тема 1.2. Приготовление закрытых (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	2	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.</p> <p>3. Приготовление закрытых бутербродов (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) с применением различных технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Подача гастрономических товаров и консервов порциями.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечение температурного и временного режима подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	8	<p><i>ПК.3.1., 3.2.,3.4.</i> <i>ОК.1 – 4,9,11</i> ЛР 8,9,11,13,24,27,28,29,3 1,32,35,36,37</p>
<p>Тема 1.3. Приготовление закрытых</p>	3	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка</p>	4	<p><i>ПК.3.1., 3.2.,3.4.</i> <i>ОК.1 – 4,9,11</i></p>

<p>сладких и горячих бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.</p>		<p>оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.  3. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи.  5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  6. Обеспечение температурного и временного режима подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		<p>ЛР  9,13,24,27,28,29,31,32,35,36,37</p>
<p>Тема 1.4.  Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>4</p>	<p><b>Содержание:</b>  1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.  3. <b>Приготовление салатов из сырых и вареных овощей:</b>  -салат из свежих огурцов, салат из свежих помидор, салат витаминный  -салат из белокочанной капусты., салат из моркови по – корейски.  - салат «Летний»  - салат картофельный  - салат «Сельдь под шубой»  4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5. Определение степени готовности салатов для подачи.  6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и</p>	<p>12</p>	<p><i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i>  <i>ОК.1 – 4.,9.,11</i>  ЛР  4,5,9,13,24.,27,28,29,31.,32,35,36,37</p>

		закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечение температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		
Тема 1.5. Приготовление винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	5	<b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству винегретов. 3. <b>Приготовление винегретов: Винегрет овощной, винегрет с сельдью, винегрет мясной.</b> 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечение температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	8	<i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i> <i>ОК.1 – 4.,9.,11</i> ЛР 4,5,9,13,24,27,28,29,31, 32,35,36,37
Тема 1.6. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение.	6	<b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов: - 1. <b>Салат «Столичный», салат рыбный, рыба под майонезом.</b> - <b>2. рыба под маринадом, рыба заливная</b> - <b>3. кальмары под маринадом, салат из морской капусты</b> 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи.	12	<i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i> <i>ОК.1 – 4.,9.,11</i> ЛР 4,8,9,13,24,27,28,29,31, 32,35,36,37

		<p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечение температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p>Тема 1.7. Приготовление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.</p>	7	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов.</p> <p>3. Приготовление салатов из мяса и птицы: <b>«Столичный», «Цезарь».</b></p> <p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечение температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	8	<p><i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i> <i>ОК.1 – 4.,9.,11</i> ЛР 4,5,9,13,24,27,28,29,31, 32,35,36,37</p>
<p>Тема 1.8. Приготовление салатов-коктейлей, фруктовых салатов - коктейлей Оформление, отпуск, хранение.</p>	8	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов - коктейлей.</p> <p>3. Приготовление салатов-коктейлей: <b>салат – коктейль из курицы с ананасами</b> <b>- салат – коктейль с ветчиной и сыром</b> <b>- Салат -коктейль фруктовый, салат -коктейль ягодный,</b> <b>- салат -коктейль яблочно -морковный</b> <b>- Коктейль – салат, коктейль с не очищенными креветками.</b></p>	12	<p><i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i> <i>ОК.1 – 4.,9.,11</i> ЛР 4,8,9.13,24,27,28,29,31, 32,35,36,37</p>

		<p>4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечение температурного и временного режима подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p>Тема 1.9. Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.</p>	9	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</p> <p>3. <b>Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей;</b></p> <p><b>4. Приготовление закусок из овощей: помидоры, кабачки, фаршированные.).</b></p> <p>5. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>6. Определение степени готовности закусок.</p> <p>7. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Обеспечение температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>89 Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	8	<p><i>ПК.3.1., 3.2.,3.4.</i> <i>ОК.1 – 4.,9.,11</i> ЛР 4,5,9,13,24,27,28,29,31, 32,35,36,37</p>
<p>Тема 1.10. Приготовление закусок из яиц, сыра и творога. Оформление, отпуск,</p>	10	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц.</p>	8	<p><i>ПК.3.1., 3.2.,3.4.</i> <i>ОК.1 – 4.,9.,11</i> ЛР 4,5,9,13,24,27,28,29,31,</p>

хранение.		<p>3. Приготовление закусок из яиц, сыра и творога:  <b>- яйца фаршированные, омлет с кабачками</b>  <b>- творог со сметанной</b>  <b>- сыр с чесноком</b></p> <p>4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечение температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		32,35,36,37
Тема 1.11. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	11	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</p> <p>3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов:  <b>- мясная гастрономия</b>  <b>- ростбиф с гарниром</b>  <b>- ассорти мясное</b>  <b>- паштет из печени</b></p> <p>4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности закусок.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	8	<i>ПК.3.1., 3.5.</i> <i>ОК.1 – 4.,9.,11</i> <i>ЛР</i> 4,5,9,13,24,27,28,29,31, 32,35,36,37



		7. Обеспечение температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		
Тема 1.12. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы. Оформление, отпуск, хранение.	12	<b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из птицы. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы: - <b>Курица с ананасом</b> - <b>Куриный рулет с сыром и укропом</b> - <b>Курица, фаршированная галантин</b> - <b>Паштет из курицы</b> 6. Определение степени готовности закусок. 7. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Обеспечение температурного и временного режима подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	12	<i>ПК.3.1., 3.5.</i> <i>ОК.1 – 4.,9.,11</i> ЛР 4,5,9,13,24,27,28,29,31, 32,35,36,37
Тема 1.13. Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оформление, отпуск, хранение.	13	<b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. <b>3. Приготовление галантина из рыбы.</b> <b>4. Фуршетные рулетики</b> <b>5. Рулет из сельди с сыром и оливками</b> <b>6. Кальмары фаршированные, салат с кальмаров.</b> 7. Приготовление холодных блюд с применением различных	16	<i>ПК.3.1., 3.5.</i> <i>ОК.1 – 4.,9.,11</i> ЛР 4,5,9,13,24,27,28,29,31, 32,35,36,37

		<p>технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечение температурного и временного режима подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p>Тема 1.14. Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оформление, отпуск, хранение.</p>	14	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление рыбы заливной, морепродукты заливные.</p> <p>4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</p> <p>6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Обеспечение температурного и временного режима подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	8	<p><i>ПК.3.1., 3.5.</i> <i>ОК.1 – 4.,9.,11</i> ЛР 4,5,9,13,24,27,28,29,31, 32,35,36,37</p>
<p>Тема 1.15. Приготовление запеченных холодных блюд из птицы Оформление, отпуск, хранение.</p>	15	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление жульена из птицы, птица в чесночном соусе</p> <p>4. Рулет из птицы</p> <p>4. Приготовление горячих закусок с применением различных</p>	12	<p><i>ПК.3.1., 3.6.</i> <i>ОК.1 – 4.,9.,11</i> ЛР 4,5,9,13,24,27,28,29,31, 32,35,36,37</p>

		технологий с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечение температурного и временного режима подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		
Дифференцированный зачет			4	
		<b>Всего часов</b>	<b>144</b>	
<b>Воспитательная работа с обучающимися</b>				
<b>Модуль</b>	<b>Дата</b>	<b>Содержание работы</b>	<b>Формируемые ОК, ПК, ЛР</b>	
<b>Направление воспитательной работы: профессиональное воспитание</b>				
<b>Профессиональный выбор</b>	<b>Сентябрь</b>	1-сентября. День знаний – торжественная линейка	<i>ЛР 3,8,9,10 ПК.3.1., 3.6. ОК.1 – 4.,9.,11</i>	
	<b>Декабрь</b>	С 15-20 декабря проведение конкурсной недели по профессии «Повар-кондитер»	<i>ЛР 3,8,9,10 ПК.3.1., 3.6. ОК.1 – 4.,9.,11</i>	
	<b>Март</b>	С 14-19 марта проведение профориентационной работы среди школ района.	<i>ЛР 3,8,9,10 ПК.3.1., 3.6. ОК.1 – 4.,9.,11</i>	
	<b>Май</b>	Производственная практика обучающихся (в соответствии с профессиональным модулем)	<i>ЛР 3,8,9,10 ПК.3.1., 3.6. ОК.1 – 4.,9.,11</i>	
	<b>Июнь</b>	25 июня отчет по прохождению производственной практики.	<i>ЛР 3,8,9,10</i>	

			ПК.3.1., 3.6. ОК.1 – 4.,9.,11
--	--	--	----------------------------------

Производственная практика по профессиональному модулю 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
1	2	3	4	5	6
Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Объём в часах

1	2	3	4	5	
ПК.3 .1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6.	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий	Тема 1.1. Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	6
			2. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Тема 1.2. Приготовление закрытых (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	6
			3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.	Тема 1.3. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	6
			4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	Тема 1.4. Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.	12
			5. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок	Тема 1.5. Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	12
				Тема 1.6. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение.	6
				Тема 1.7. Приготовление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.	6
				Тема 1.8. Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение.	6
				Тема 1.9. Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.	6
				Тема 1.10. Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	6
				Тема 1.11. Приготовление закусок из яиц, сыра и творога. Оформление, отпуск, хранение.	12
				Тема 1.12. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	12

			для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	Тема 1.13. Приготовление холодных блюд и закусок из не рыбного водного сырья. Оформление, отпуск, хранение.	6
				Тема 1.14. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	12
				Тема 1.15. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы. Оформление, отпуск, хранение.	12
				Тема 1.18. Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оформление, отпуск, хранение.	12
				Тема 1.19. Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оформление, отпуск, хранение.	12
				Тема 1.20. Приготовление запеченных холодных блюд из птицы (дичи) и субпродуктов. Оформление, отпуск, хранение.	12
				Квалификационный экзамен	6
	<b>ВСЕГО часов</b>	168			168

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Техническое оснащение и организации рабочего места» оснащённый оборудованием:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 15-20 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

Лаборатории «Учебная кухня ресторана» с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, оснащённая оборудованием:

***рабочее место мастера производственного обучения:***

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:***

Наименование оборудования	Кол-во (шт.)
Весы настольные электронные;	8
Пароконвектомат;	2
Конвекционная печь или жарочный шкаф;	1
Микроволновая печь;	1
Расстоечный шкаф;	1
Плита электрическая;	8
Фритюрница;	1
Электрогриль (жарочная поверхность);	1
Шкаф холодильный;	1
Шкаф морозильный;	1
Шкаф шоковой заморозки;	1
Льдогенератор;	1
Тестораскаточная машина;	2
Планетарный миксер;	3
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	8
Мясорубка;	1
Овощерезка или процессор кухонный;	1
Слайсер;	1
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1

или процессор кухонный;	
Миксер для коктейлей;	8
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);	1
Машина для вакуумной упаковки;	1
Кофемашина с капучинатором;	1
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);	1
Кофемолка;	2
Газовая горелка (для карамелизации);	8
Набор инструментов для карвинга;	3
Овоскоп;	1
Нитраттестер;	3
Машина посудомоечная;	1
Стол производственный с ящиками для посуды и инвентаря;	8
Стеллаж стационарный;	4
Моечная ванна односекционная;	3
Кухонный инвентарь на каждое рабочее место.	В соответствии с темами профессиональных модулей

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:**

весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

### **3.2.1. Печатные издания:**

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.

#### **Нормативные документы:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)



3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005. 2007. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2010, 2012. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Учебники и учебные пособия:**

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2011 г.
2. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2012 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.

**3.2.2. Электронные издания и интернет ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ 03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА»**

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
1	2	3	4
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Знать:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене</p>	<p>Письменный, устный опрос;</p> <p>тестирование.</p>	<p>Полнота ответов,</p> <p>точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

<p>подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		
	<p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
	<p>Уметь:</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и</p>	<p>Выполнение практических и лабораторных работ;</p> <p>защита отчетов практики</p>	<p>Экспертная оценка</p>

	<p>дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых</p>		
	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом</p>		

	стандартов чистоты.		
	<p>Действия:</p> <p>Подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Выполнение практических и лабораторных работ;</p> <p>защита отчетов практики</p>	<p>Экспертная оценка</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Знать:</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных</p>	<p>Письменный, устный опрос;</p> <p>тестирование.</p>	<p>Полнота ответов,</p> <p>точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

	<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении</p>		
	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных</p>		

	<p>изделий, закусок.</p> <p>Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток. Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и</p>		
	<p>производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по</p>		

	<p>приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд,</p>		
--	---	--	--



	кулинарных изделий, закусок		
	<p>Уметь:</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,</p>	Выполнение практических и лабораторных	Экспертная оценка
	<p>материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в</p>	<p>работ;</p> <p>защита отчетов практики</p>	

	<p>соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>		
	<p>Действия:</p> <p>Подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Выполнение практических и лабораторных работ;</p> <p>защита отчетов практики</p>	<p>Экспертная оценка</p>

**Комплекс критериев оценки (КО) и личностных результатов (ЛР) обучающихся формируемых в ходе реализации программы воспитания**

<b>Код и наименование личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Критерии оценивания (КО)</b>	<b>Виды процедуры оценивания</b>	<b>Значения оценки</b>
ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	КО 12. Сформированность гражданской позиции.	- стандартизированные опросники	- доля обучающихся, вовлеченных в работу военно-патриотического движения;
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	КО 18. Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан. КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях. КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.	- участие в мероприятиях  - мониторинг активности  - мониторинг регистрации в Движении «Добровольцы России»	- доля обучающихся, способных выполнить нормативы, требуемые в рядах Вооруженных сил Российской Федерации; - доля обучающихся, вовлеченных в активную поисково-исследовательскую работу по развитию музея лицея; - доля обучающихся, вовлеченных в реализацию проекта «Россия – страна возможностей»; - доля обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность; - доля обучающихся вовлеченных в работу волонтерского отряда «Добрые сердца»; - доля обучающихся, включенных в социально-активную деятельность через увеличение охвата патриотическими проектами; - доля обучающихся, участников проекта «Мы вместе»; - доля обучающихся, участников

			проекта «Большая перемена»
<p>ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>КО 12. Сформированность гражданской позиции.          КО 08. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.          КО 16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.          КО 11. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</p>	<p>- позитивное отношение к базовым ценностям          - оценочные листы          - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля обучающихся, состоящих на разных видах учета;          - доля обучающихся, совершивших правонарушения и преступления;          - доля обучающихся принимавших участие в мероприятиях и акциях по направлению гражданско-правового воспитания;</p>

<p>ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>КО 01. Демонстрация интереса к будущей профессии. КО 22. Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве. КО 06. Участие в исследовательской и проектной работе исследовательской и проектной. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства, командных проектах.</p>	<p>- стандартизированные опросники - оценочные листы - участие в мероприятиях</p>	<p>- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, региональных всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, командных проектах; - доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;</p>
<p>ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>КО 15. Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся. КО 13. Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях.</p>	<p>- стандартизированные опросники - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля обучающихся, включенных в социально-активную деятельность через увеличение охвата патриотическими проектами; - доля обучающихся, принимающих участие в мероприятиях патриотической направленности;</p>

<p>ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p>КО 17. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях. КО 18. Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан.</p>	<p>- участие в мероприятиях по поддержке инвалидов и престарелых граждан</p>	<p>- количество мероприятий, по поддержке инвалидов и престарелых граждан; - доля обучающихся, вовлечённых в работу проекта «Мы вместе»; - доля обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность;</p>
<p>ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>КО16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. КО 08. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. КО 10. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</p>	<p>- психологическое исследование - стандартизированные опросники</p>	<p>- количество обращений по конфликтным ситуациям; - доля обучающихся, состоящих на разных видах учета;</p>
<p>ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	<p>КО 11. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. КО 13. Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества. КО 16. Отсутствие социальных конфликтов среди</p>	<p>- психологическое исследование - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля обучающихся, вовлеченных в работу проекта «ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» – территория безопасности»; - доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях по сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;</p>

	обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.		
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	КО 21. Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в мероприятиях</li> <li>- мониторинг активности</li> <li>- мониторинг досуговой занятости</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- количество обучающихся, принимающих участие во внутренних лицейских, районных, областных и региональных Спартакиадах;</li> <li>- доля обучающихся, имеющих организованный досуг;</li> <li>- количество обучающихся, прошедших процедуру тестирования по нормативам движения ГТО;</li> <li>- доля обучающихся на регулярной основе занимающихся спортом на базе спортивных секций на территории лицея;</li> <li>- доля обучающихся, вовлеченных в проектно-исследовательскую деятельность по-спортивному и здоровье-ориентированному воспитанию;</li> <li>- доля обучающихся, на регулярной основе занимающихся в секциях по-спортивному и здоровье-ориентированному воспитанию;</li> <li>- доля обучающихся, участвующих в спортивных соревнованиях различного уровня;</li> <li>- количество призеров в спортивных</li> </ul>

			<p>мероприятиях различного уровня;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- количество мероприятий по профилактике негативных зависимостей;</li> <li>- количество мероприятий, проведенных совместно с правоохранительными органами;</li> <li>- доля несовершеннолетних обучающихся, совершивших правонарушения и преступления;</li> </ul>
<p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>КО19. Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России мира.</p> <p>КО 20. Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- стандартизированные опросники</li> <li>- участие в мероприятиях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- доля обучающихся лица, вовлеченных в работу волонтерского отряда «Добрые сердца»;</li> <li>- доля обучающихся лица, вовлеченных в экологические мероприятия в рамках реализации проектов по экологическому воспитанию;</li> <li>- доля обучающихся, участвующих в конкурсах социальных, исследовательских проектов, грантов по экологической направленности;</li> <li>- доля обучающихся лица, вовлеченных в практическую природоохранную деятельность;</li> <li>- количество организованных экологических десантов на территории лица и вне.</li> </ul>



<p>ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>КО 02. Оценка собственного продвижения, личностного развития.</p>	<p>- анализ продуктов творческой деятельности</p>	<p>- доля обучающихся, активно участвующих в организации и проведении культурно-творческих мероприятий (фестивалей, смотров-конкурсов и т.п.); - количество обучающихся, победителей и призеров в мероприятиях различного уровня творческой направленности; - доля обучающихся, участвующих в проектах и программах в сфере поддержки талантливой молодежи; - количество организованных студентами творческих мероприятий;</p>
<p>ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</p>	<p>КО 12. Сформированность гражданской позиции. КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p>	<p>- участие в мероприятиях - психологическое исследование</p>	<p>- доля обучающихся, активно участвующих в организации и проведении мероприятий «Моя семья- моя крепость»; - количество мероприятий с участием родителей обучающихся;</p>
<p>ЛР 13. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. КО 10. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>- самооценка событий участия в конкурсных неделях профессиональной направленности - позитивное отношение к участию в областных, региональных и международных</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсных неделях по профессии; - количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных и всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, в том числе в рамках конкурсного движения World Skills</p>

жизнестойкость.		ых олимпиадах, конкурсах, в том числе в рамках конкурсного движения World Skills Russia  - участие в мероприятиях	Russia; - доля обучающихся лица, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению;
ЛР 14. Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	КО 03. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. КО 02. Оценка собственного продвижения, личностного развития. КО 06. Участие в исследовательской и проектной работе. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	- мониторинг участия в проектной деятельности  - участие в мероприятиях	- количество обучающихся, принявших участие в конкурсных, предметных неделях и конкурсах профессионального мастерства - доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей
ЛР 15. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-	- оценочные листы  - психологические исследования  - участие в мероприятиях	- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;

	экономической действительности.		- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;
ЛР 16. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	КО 03. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. КО 01. Демонстрация интереса к будущей профессии. КО 07. Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных, конкурсных неделях. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	- оценочные листы  - психологические исследования  - участие в мероприятиях	- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля обучающихся лицея, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению; - доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;
ЛР 17. Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. КО 09. Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. КО 23. Участие в конкурсах профессионального	- оценочные листы  - самооценка событий олимпиадах, конкурсах профессионального  - мониторинг	- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;

	<p>мастерства и в командных проектах. КО 04. Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</p>	<p>участников конкурсов и соревнований</p>	<p>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля обучающихся лица, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению; - доля обучающихся-частников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;</p>
<p>ЛР 18. Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- оценочные листы - самооценка событий олимпиадах, конкурсах профессионального - мониторинг участников конкурсов и соревнований</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p>
<p>ЛР 19. Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>- оценочные листы - психологические исследования - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество</p>

	<p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>		<p>обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;  - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;  - доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности;  - доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее;  - доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее;  - доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее</p>
<p>ЛР 20. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности  КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.  КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах  КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической</p>	<p>- оценочные листы  - психологические исследования  - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;  - количество обучающихся, открывших малый бизнес;  - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;  - численность участников регионального чемпионата WS, в том</p>

	действительности.		числе – World Skills Russia Juniors; - доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности; - доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее; - доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее; - доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее
ЛР 21. Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	- оценочные листы  - психологические исследования  - участие в мероприятиях	- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности; - доля студентов, трудоустроенных по

			окончании обучения в лицее; - доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее; - доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее
--	--	--	---

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается