

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено
Методическим Советом
Протокол № 13
«28» июня 2021 г.

Согласовано:
Индивидуальный
предприниматель ИП
«Харченко С. Н.»
Харченко С. Н. Харченко

Согласовано:
Заместитель директора
по УПР
Савицкая О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

<i>профессия СПО</i>	43.01.09 Повар, кондитер
<i>профиль</i>	Социально-экономический
<i>цикл дисциплины</i>	Профессиональный

Автор-разработчик: Баженова Л.Л., мастер п/о ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

р.п. Юрты, 2021 г.

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): **ПМ.03 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

А также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

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

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	- экспертное наблюдение; - защита практических работ; - срезовые работы по темам ПМ;
МДК 03.02. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	- ведение учётной ведомости по накопительному экзамену.
УП	Зачет	- Отчёт; - экспертное наблюдение при выполнении практических работ; - защита индивидуальных проектных заданий; - оценка выполнения работ по учебной практике.
ПП	Зачет	- Отметка, - отзыв о работе практикующегося (по дневнику практики) работодателя по месту прохождения практики; - защита индивидуальных проектных заданий.
ПМ	Экзамен (квалификационный)	

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Аттестационные листы учебной и производственной практик. Экзамен (квалификационный) по модулю</p>
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3 Осуществлять приготовление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); 	<p>Аттестационные листы учебной и производственной практик. Экзамен (квалификационный) по модулю</p>

<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
---	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения учебной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы и прохождения практик</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии; - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; - презентация структуры профессиональной деятельности по профессии 	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной</p>	

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности 	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения 	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела; - выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; - презентация идей открытия собственного дела в профессиональной деятельности. 	

Таблица 2.2. Комплексные показатели сформированности компетенций

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - организация рабочего места для изготовления и оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по приготовлению и оформлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - проверка качества первичного сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - выбор и обоснованность тепловых режимов при варке, жарке, запекании, охлаждении при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - определение готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - выполнение действий по оформлению холодных закусок; - проведение бракеража холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; 	<p>1-60</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента 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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при изготовлении и оформлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (холодильный шкаф); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - выбор режимов при охлаждении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - определение готовности холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - выполнение действий по оформлению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - проведение бракеража холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении и оформлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполненных задач при приготовлении и оформлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении и оформлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. 	1-16
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку</p>	<ul style="list-style-type: none"> - постановка задач исходя из цели; - обоснование выбора и успешность применения методов 	17-32

<p>к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>и способов решения профессиональных задач при приготовлении салатов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка качества первичного сырья для приготовления салатов разнообразного ассортимента органолептическим методом; - соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - выбор тепловых режимов при варке, запекании, охлаждении при приготовлении салатов разнообразного ассортимента; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении салатов разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении салатов разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении салатов разнообразного ассортимента; - определение готовности салатов разнообразного ассортимента; - проведение бракеража салатов разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения салатов разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа. - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении и оформлении салатов разнообразного ассортимента; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении салатов разнообразного ассортимента. 	
---	---	--

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента 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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - постановка задач исходя из цели; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - проверка качества первичного сырья для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента органолептическим методом - организация рабочего места для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента с соблюдением санитарно-гигиенические норм и правил; - обоснованность выбора и соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (жарочный шкаф, холодильный шкаф); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - выбор и использование сырья; - расчет количества сырья при изготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - выбор тепловых и соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - определение готовности бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - самооценка качества выполнения поставленных задач при изготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - проведение бракеража бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при изготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. 	<p>33-46</p>
--	--	--------------

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - постановка задач исходя из цели; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач при изготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при изготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - проверка качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента органолептическим методом; - организация рабочего места для изготовления и оформления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - обоснованность выбора и соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования при изготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора и использования холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора тепловых режимов при приготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при изготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - проведение бракеража холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при изготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 	<p>47-60</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - постановка задач исходя из цели; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач при изготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения 	<p>47-60</p>

<p>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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>работы при изготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при изготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - проверка качества холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента органолептическим методом; - организация рабочего места для изготовления и оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - обоснованность выбора и соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования при изготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора и использования холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора тепловых режимов при приготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при изготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - проведение бракеража холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при изготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. 	
---	---	--

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио «Портфолио документов».

Тип задания «Проект» + «Роль».

Для оценивания портфолио применима оценка и защита (устная презентация с показом слайдов).

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио	Показатели оценки результата	Выполнил/ не выполнил
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии; - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; - презентация структуры профессиональной деятельности по профессии 	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности 	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - адекватный применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения 	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела; - выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; - презентация идей открытия собственного дела в профессиональной деятельности. 	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 03.01: Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- 1) Обосновать правила обработки сырья и последовательность ее этапов.
- 2) Охарактеризовать способы кулинарной обработки сырья, приготовления холодных блюд, кулинарных изделий с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.
- 3) Рассказать о технологическом цикле приготовления холодных блюд, кулинарных изделий.
- 4) Рассказать о технологическом цикле холодной кулинарной продукции.
- 5) Обосновать правила организации работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой
- 6) Определить требования к организации рабочих мест.
- 7) Обосновать правила безопасной организации работ.
- 8) Обосновать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления горячих блюд.
- 9) Обосновать правила хранения холодных кулинарных блюд с раздачи/прилавка, упаковки.
- 10) Обосновать правила подготовки холодных кулинарных блюд к отпуску на вынос.
- 11) Рассказать о санитарно-гигиенических требованиях к организации рабочих мест по приготовлению холодных кулинарных блюд.
- 12) Рассказать о санитарно-гигиенических требованиях к организации рабочих мест по приготовлению холодных кулинарных блюд.
- 13) Определить требования к организации рабочих мест в холодном цехе.
- 14) Обосновать правила безопасной организации работ в холодном цехе.
- 15) Обосновать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления холодных блюд.
- 16) Правила подбора оборудования, инвентаря, инструментов и безопасного использования, правила ухода за ними.
- 17) Обосновать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления горячих соусов.

3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 03.02: Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

- 1) Рассказать о классификации и ассортименте, пищевой ценности и значении в питании холодных соусов, заправок.
- 2) Обосновать правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение холодных соусов, заправок.
- 3) Обосновать правила охлаждения, замораживания и хранения холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 4) Составить инструкционно-технологическую карту изготовления холодных соусов, заправок.
- 5) Произвести расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке.
- 6) Обосновать правила выбора посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

- 7) Обосновать правила упаковки, подготовки холодных соусов, заправок для отпуска на вынос
- 8) Решение производственных задач.
- 9) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным соусам, заправкам.
- 10) Обосновать правила оформления и отпуска холодных соусов: техника порционирования, варианты оформления.
- 11) Обосновать методы сервировки и подачи, температура подачи холодных соусов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.
- 12) Обосновать условия и сроки хранения холодных соусов.
- 13) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления холодных соусов и заправок.
- 14) Описать (устно) операции, выполняемые при приготовлении холодных соусов и заправок.
- 15) Описать (письменно) операции, выполняемые при приготовлении холодных соусов и заправок.
- 16) Обосновать правила выбора оборудования, инвентаря при приготовлении холодных соусов и заправок и их безопасного использования. Организовать рабочее место с применением ТБ и охраны труда.
- 17) Рассказать о классификации и ассортименте, пищевой ценности и значении в питании салатов разнообразного ассортимента.
- 18) Обосновать правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение салатов разнообразного ассортимента.
- 19) Обосновать правила охлаждения, замораживания и хранения салатов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 20) Составить инструкционно-технологическую карту изготовления салатов разнообразного ассортимента.
- 21) Произвести расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке.
- 22) Обосновать правила выбора посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
- 23) Обосновать правила упаковки, подготовки салатов разнообразного ассортимента для отпуска на вынос
- 24) Решение производственных задач.
- 25) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам разнообразного ассортимента.
- 26) Обосновать правила оформления и отпуска салатов разнообразного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления.
- 27) Обосновать методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.
- 28) Обосновать условия и сроки хранения салатов разнообразного ассортимента.
- 29) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления салатов разнообразного ассортимента.
- 30) Описать (устно) операции, выполняемые при приготовлении салатов разнообразного ассортимента.

- 31) Описать (письменно) операции, выполняемые при приготовлении салатов разнообразного ассортимента.
- 32) Обосновать правила выбора оборудования, инвентаря при приготовлении салатов разнообразного ассортимента и их безопасного использования. Организовать рабочее место с применением ТБ и охраны труда.
- 33) Обосновать правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бутербродов, холодных закусок.
- 34) Обосновать правила охлаждения, замораживания и хранения бутербродов, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 35) Составить инструкционно-технологическую карту изготовления бутербродов, холодных закусок.
- 36) Произвести расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке.
- 37) Обосновать правила выбора посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
- 38) Обосновать правила упаковки, подготовки бутербродов, холодных закусок для отпуска на вынос
- 39) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бутербродов, холодных закусок.
- 40) Обосновать правила оформления и отпуска бутербродов, холодных закусок: техника порционирования, варианты оформления.
- 41) Обосновать методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.
- 42) Обосновать условия и сроки хранения бутербродов, холодных закусок.
- 43) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления бутербродов, холодных закусок.
- 44) Описать (устно) операции, выполняемые при приготовлении бутербродов, холодных закусок.
- 45) Описать (письменно) операции, выполняемые при приготовлении бутербродов, холодных закусок.
- 46) Обосновать правила выбора оборудования, инвентаря при приготовлении бутербродов, холодных закусок и их безопасного использования. Организовать рабочее место с применением ТБ и охраны труда
- 47) Обосновать правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.
- 48) Обосновать правила охлаждения, замораживания и хранения холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 49) Составить инструкционно-технологическую карту изготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.
- 50) Произвести расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке.
- 51) Обосновать правила выбора посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
- 52) Обосновать правила упаковки, подготовки холодных блюд из рыбы, мяса, птицы для отпуска на вынос
- 53) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

- 54) Обосновать правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, мяса, птицы: техника порционирования, варианты оформления.
- 55) Обосновать методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.
- 56) Обосновать условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.
- 57) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.
- 58) Описать (устно) операции, выполняемые при приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.
- 59) Описать (письменно) операции, выполняемые при приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.
- 60) Обосновать правила выбора оборудования, инвентаря при приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса, птицы и их безопасного использования. Организовать рабочее место с применением ТБ и охраны труда

4. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) по **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** проводится в виде задания по типу «Проект» (изготовление готового продукта).

Экзамен проводится индивидуально для каждого.

Обучающимся даются задания, проверяющие освоение группы компетенций (ПК и ОК), соответствующих определенному разделу модуля.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

По профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Профессиональные компетенции:

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

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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

Общие компетенции:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

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

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Па. Условия.

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10

Время выполнения задания – 2 часа 00 мин

Вариант № 1 (пример формирования задания).

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Последовательность выполнения задания.
 - выберите предложенное для изготовления блюда из Сборника рецептов;
 - обоснуйте выбор продуктов для приготовления блюда (устно);
 - подготовьте рабочее место к работе;
 - обоснуйте требования охраны труда и ТБ при приготовлении блюда (устно);
 - сделайте калькуляционный расчёт 1 порции блюда;
 - составьте инструкционно-технологическую карту блюда;
 - подготовьте сырьё (продукты) к производству;
 - подготовьте блюдо.

Рационально распределяйте время выполнения этапов задания.

В устной презентации готового изделия отразите самооценку выполненной работы.

3. Вы можете воспользоваться:

а) рабочим местом обучающегося;

б) оборудованием:

- тепловое оборудование (жарочный шкаф, электрические плиты);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря;

в) инвентарём и посудой:

- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (ножи, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, доски разделочные, мерные кружки);
- столовая посуда для сервировки стола и отпуска блюд.

г) информацией:

- технологической карта (технологическая схема; расчёт воды на определенную порцию блюда);
- сборником рецептов (Л. Е. Голунова Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Профикс» Санкт-Петербург 2003г.; Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.).

Задание.

- 1) Приготовьте и оформите холодное блюдо из сырых овощей;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления холодного блюда из сырых овощей;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) засервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Задания

Вариант 1.

- 1) Приготовьте и оформите закрытые бутерброды с мясными продуктами;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления закрытых бутербродов с мясными продуктами;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления бутербродов;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению бутербродов;
- 5) оцените качество готового бутерброда;
- 6) сервируйте стол для готового бутерброда;
- 7) сделайте устную презентацию готового бутерброда.

Вариант 2.

- 1) Приготовьте и оформите закрытые бутерброды с сыром;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления закрытых бутербродов с сыром;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления бутербродов;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению бутербродов;
- 5) оцените качество готового бутерброда;
- 6) сервируйте стол для готового бутерброда;
- 7) сделайте устную презентацию готового бутерброда.

Вариант 3.

- 1) Приготовьте и оформите канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления канапе;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению канапе;
- 5) оцените качество готового канапе;
- 6) сервируйте стол для готового канапе;
- 7) сделайте устную презентацию готового канапе.

Вариант 4.

- 1) Приготовьте и оформите валованы с различными гастрономическими товарами;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления валованов с различными гастрономическими товарами;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления валованов;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению валованов;
- 5) оцените качество готовых валованов;
- 6) сервируйте стол для готовых валованов;
- 7) сделайте устную презентацию готовых валованов.

Вариант 5.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Соус польский»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления соуса;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления соуса;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению соуса;
- 5) оцените качество готового соуса;
- 6) сервируйте стол для готового соуса;
- 7) сделайте устную презентацию готового соуса.

Вариант 6.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Масло зеленое»;

- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 7.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Соус майонез»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления соуса;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления соуса;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению соуса;
- 5) оцените качество готового соуса;
- 6) сервируйте стол для готового соуса;
- 7) сделайте устную презентацию готового соуса.

Вариант 8.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Салат из редиса с огурцами и яйцом»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 9.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Салат летний»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 10.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Салат картофельный с огурцами»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 11.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Салат из белокочанной капусты»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 12.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Салат витаминный»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 13.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Винегрет овощной»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 14.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Салат-коктейль овощной»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 15.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Салат-коктейль с курицей и фруктами»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 16.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Сельдь с гарниром»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 17.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Рыба заливная с гарниром»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;

7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 18.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Салат-коктейль с ветчиной и сыром»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 19.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Форшмак картофельный с сельдью»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 20.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Рыба отварная с гарниром и хреном»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 21.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Ассорти мясное»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 22.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Мясо отварное с гарниром»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 23.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Говядина заливная»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;

- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 24.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Паштет из печени»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 25.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Мясо жареное с гарниром»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 26.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Жареная рыба под маринадом»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 27.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Сельдь рубленая»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 28.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Салат осенний из свежих овощей с рыбой»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 29.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Яйца, фаршированные сельдью и луком»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;

- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

Вариант 30.

- 1) Приготовьте и оформите блюдо «Салат из сыра, яблок и огурцов»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда;
- 5) оцените качество готового блюда;
- 6) сервируйте стол для готового блюда;
- 7) сделайте устную презентацию готового блюда.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIa. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 1/30 (в зависимости от количества обучающихся).

Время выполнения задания - 2 часа 00 минут

Экзаменуемый может воспользоваться предложенными оборудованием, инвентарём и посудой, информацией:

оборудование:

- 1) - тепловое оборудование (жарочный шкаф, электрические плиты, индукционные плиты, пароконвектомат);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- производственные столы, стеллажи;

2) инвентарём и посудой:

- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления изделий в достаточном количестве (кондитерские листы, веселки, ножи, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, сито, разносы, доски разделочные, мерные кружки);
- столовая посуда для сервировки стола и отпуска изделий.

3) информацией:

- технологической карта (технологическая схема; расчёт воды на определённую партию изделий);
- сборником рецептов: Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
 5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
 9. Стандарты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 10. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
 11. Л. Е. Голунова Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Профикс» Санкт-Петербург 2003г.
 12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
 13. И. И. Потапова Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И. И. Потапова - М.: Академия, 2018г.
 14. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2011.
 15. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.
- Электронные издания:
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
 3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
 4. СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
 5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
 6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.

8. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..

9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 160 с.

10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.

12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.

13. И. И. Потапова Основы калькуляции и учета: учебное пособие для начального проф.образования / И. И. Потапова - М.: Академия, 2013г.

14. Семичева П. Г. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. среднего проф. образования / П. Г. Семичева– М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 208 с.

15. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

Дополнительные источники:

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

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- таблица этапов выполнения задания только у экзаменатора, так как у экзаменуемого часть этапов прописана в инструкции и тексте задания, а часть этапов выполнения работы он должен знать (инструкционно-технологическую карту он должен составить сам).

Подготовленный продукт/осуществленный процесс

№	Этапы работы	Время выполнения	Оценка (да/нет)
1	Ознакомление с заданием и получение информации.	5 мин	
2	Обоснование выбора продуктов для изготовления блюда и планирование работы (составить инструкционно-технологическую карту блюда).	1 мин 10 мин	
3	Подготовка рабочего места.	5 мин	
*	Обоснуйте требования охраны труда и ТБ при приготовлении изделия		
4	Подготовка сырья (продуктов) к производству.	10 мин	
5	Произведение расчета сырья для приготовления блюда.	10 мин	
6	Варка овощей	25 мин	
7	Охлаждение овощей	10 мин	
8	Нарезка овощей	10 мин	
9	Приготовление соуса	5 мин	

10	Перемешивание овощей с соусом	4 мин	
11	Презентация готового блюда.	5 мин	
-	обращение в ходе задания к информационным источникам	по ходу работы	
-	рациональное распределение времени на выполнение задания	по ходу работы	
-	самооценка выполненной работы	В презентации	

* - этот этап экзаменуемый может сформулировать (а также сервировку изделия и подготовиться к презентации) для защиты перед комиссией во время варки блюда.

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки	Выполнил/не выполнил
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - организация рабочего места для изготовления и оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по приготовлению и оформлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - проверка качества первичного сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных блюд, кулинарных изделий, 	1-60	

	<p>закусок разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор и обоснованность тепловых режимов при варке, жарке, запекании, охлаждении при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - определение готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - выполнение действий по оформлению холодных закусок; - проведение бракеража холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 		
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента 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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при изготовлении и оформлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (холодильный шкаф); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - выбор режимов при охлаждении холодных соусов, заправок разнообразного 	1-16	

<p>иностранном языке</p>	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение готовности холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - выполнение действий по оформлению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - проведение бракеража холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении и оформлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении и оформлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении и оформлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. 		
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента 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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - постановка задач исходя из цели; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач при приготовлении салатов разнообразного ассортимента; - проверка качества первичного сырья для приготовления салатов разнообразного ассортимента органолептическим методом; - соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - выбор тепловых режимов при варке, запекании, охлаждении при приготовлении салатов разнообразного ассортимента; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении салатов разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении салатов разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении салатов разнообразного 	<p>17-32</p>	

	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение готовности салатов разнообразного ассортимента; - проведение бракеража салатов разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения салатов разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа. - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении и оформлении салатов разнообразного ассортимента; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении салатов разнообразного ассортимента. 		
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента 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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - постановка задач исходя из цели; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - проверка качества первичного сырья для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента органолептическим методом - организация рабочего места для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента с соблюдением санитарно-гигиенические норм и правил; - обоснованность выбора и соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (жарочный шкаф, холодильный шкаф); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - выбор и использование сырья; - расчет количества сырья при изготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - выбор тепловых и соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - определение готовности бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - самооценка качества выполнения поставленных задач при изготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок 	33-46	

	<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение бракеража бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при изготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. 		
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> - постановка задач исходя из цели; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач при изготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при изготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - проверка качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента органолептическим методом; - организация рабочего места для изготовления и оформления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - обоснованность выбора и соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, 	47-60	

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>приспособлений и оборудования при изготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора и использования холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора тепловых режимов при приготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при изготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - проведение бракеража холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при изготовлении и оформлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 		
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - постановка задач исходя из цели; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач при изготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при изготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - проверка качества холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента органолептическим методом; - организация рабочего места для 	<p>47-60</p>	

<p>языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>изготовления и оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - обоснованность выбора и соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования при изготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора и использования холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора тепловых режимов при приготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при изготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - проведение бракеража холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при изготовлении и оформлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>		
---	--	--	--

5.4. Защита портфолио

5.4.1. Тип портфолио «Портфолио документов».

Тип задания «Проект» + «Роль».

5.4.2. Проверяемые результаты обучения:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

4.4.3. Основные требования

Требования к структуре и оформлению портфолио.

Портфолио должен содержать в себе следующие разделы:

1) общие сведения об обучающемся (данные о себе).

2) Документальное подтверждение выполнения определенного вида деятельности:

- фото (видео), грамоты, дипломы об участии в КТД;

- выписки из сборника рецептов письменного одного из блюд, фото приготовленного блюда;

- другие документы, которые обучающийся считает нужным включить в портфолио.

3) Фото (видео) отчет о выполнении определенного вида деятельности на бумажном и электронном носителе.

Требования к защите портфолио.

Для оценивания портфолио применима оценка и защита (устная презентация с показом слайдов).

Защита портфолио сопровождается наглядной электронной презентацией. Каждый слайд должен быть сопровожден комментирующей надписью. Регламент защиты портфолио – 10 минут.

Критерии и оценки защиты:

Таблица. Оценка портфолио

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио	Показатели оценки результата	Выполнил/ не выполнил
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	

<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06 Проявлять патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии; - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; - презентация структуры профессиональной деятельности по профессии 	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности 	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения 	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела; - выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; - презентация идей открытия собственного дела в 	

	профессиональной деятельности.	
--	--------------------------------	--

Разработчики:

ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты мастер п/о
(место работы) (занимаемая должность)

Л.Л. Баженова
(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

ИП «Савицкая В. А.» индивидуальный предприниматель

В. А. Савицкая