

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
| | | Лист 1/23 |

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Анадырь 2022 г.

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
| | | Лист 2/23 |

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»).

Разработчик:

Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Регистрационный № ПиКД (9) 223-22 от 07.12.2021 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утверждена Приказом № 01-10/28 от 01.02.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
| | | Лист 3/23 |

СОДЕРЖАНИЕ

| | страница |
|---|-----------------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 9 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 17 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 20 |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
| | | Лист 4/23 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе в части освоения **основного вида деятельности (ВД)**: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|---|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 Лист 5/23 |
|----------------------------|---------------------------------|---|

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа профессионального модуля **может быть использована** в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации по должностям служащих 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов;

уметь:

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
| | | Лист 6/23 |

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
| | | Лист 7/23 |

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила
- подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **348** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 198 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 198 часов,
 самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;
 учебная практика – 72 часа;
 производственной практики – 72 часа;
 квалификационный экзамен – 6 часов.

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
| | | Лист 8/23 |

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|---|
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.7. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 – 2022 |
| | | Лист 9/23 |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Код профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|----------------------------------|---|--|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов (распределенная по разделам практики) |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 3.1 – ПК 3.7 | МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 124 | 88 | 30 | - | - | - | 36 | - |
| ПК 3.1 – ПК 3.7 | МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 146 | 110 | 60 | - | - | - | 36 | - |
| ПК 3.1 – ПК 3.7 | Производственная практика (по профилю специальности), часов | 72 | | | | | | | 72 |
| | Квалификационный экзамен | 6 | | | | | | | - |
| Всего: | | 348 | 198 | 90 | - | - | - | 72 | 72 |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 – 2022 |
| | | Лист 10/23 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | | | |
| МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | | | |
| Тема 1.1. Организация и технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок | <div><div>Содержание</div><div><div>1.</div><div>Значение холодных блюд в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению холодных блюд.</div></div><div><div>2.</div><div>Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок.</div></div><div><div>3.</div><div>Метод расчета необходимого количества продуктов массой брутто и нетто для холодных блюд и закусок</div></div><div><div>4.</div><div>Технология приготовления с добавлением продуктов животного происхождения.</div></div><div><div>5.</div><div>Организация технологического процесса при приготовлении маринованных овощей.</div></div><div><div>6.</div><div>Технология приготовления фаршированных овощей.</div></div><div><div>7.</div><div>Технологический процесс при приготовлении овощной и грибной икры</div></div><div><div>8.</div><div>Организация технологического процесса при приготовлении закусок из рыбной гастрономии.</div></div><div><div>9.</div><div>Технология приготовления блюд из мясной гастрономии.</div></div><div><div>10.</div><div>Технологический процесс при приготовлении холодных блюд и закусок из яиц и сыра.</div></div></div> <div><div>Лабораторные работы</div><div>Практические занятия</div><div><div>1.</div><div>Отработать организацию технологического процесса приготовления бутербродов</div></div><div><div>2.</div><div>Отработать последовательность приготовления бутербродов</div></div><div><div>3.</div><div>Отработать способы оформления и температурный режим подачи бутербродов</div></div><div><div>4.</div><div>Отработать организацию технологического процесса приготовления канапе</div></div></div> <div></div> <div>20</div> <div>2</div> <div>50</div> | | |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 – 2022 |
| | | Лист 11/23 |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| | 5. | Отработать последовательность приготовления канапе | | |
| | 6. | Отработать способы оформления и температурный режим подачи канапе | | |
| | 7. | Отработать организацию технологического процесса приготовления салата мясного (с мясом домашней или дикой птицы) | | |
| | 8. | Отработать последовательность приготовления салата мясного (с мясом домашней или дикой птицы) | | |
| | 9. | Отработать способы оформления салата мясного (с мясом домашней или дикой птицы) | | |
| | 10. | Отработать организацию технологического процесса приготовления салата рыбного (с отварной или консервированной рыбой) «Мимоза» | | |
| | 11. | Отработать последовательность приготовления салата рыбного (с отварной или консервированной рыбой) «Мимоза» | | |
| | 12. | Отработать способы оформления салата рыбного (с отварной или консервированной рыбой) «Мимоза» | | |
| | 13. | Отработать организацию технологического процесса приготовления винегрета с кальмарами | | |
| | 14. | Отработать технологию приготовления винегрета с кальмарами | | |
| | 15. | Отработать способы оформления винегрета с кальмарами | | |
| | 16. | Отработать организацию технологического процесса приготовления фаршированных овощей «Кабачки фаршированные» | | |
| | 17. | Отработать технологию приготовления фаршированных овощей «Кабачки фаршированные» | | |
| | 18. | Отработать способы и подачу фаршированных овощей «Кабачки фаршированные» | | |
| | 19. | Отработать организацию технологического процесса приготовления блюда из грибов «Жульен» | | |
| | 20. | Отработать последовательность приготовления блюда из грибов «Жульен» | | |
| | 21. | Отработать подачу приготовления блюда из грибов «Жульен» | | |
| | 22. | Отработать организацию технологического процесса приготовления блюд из яиц и сыра «Салат Нежный» | | |
| | 23. | Отработать последовательность технологии приготовления блюд из яиц и сыра «Салат Нежный» | | |
| | 24. | Отработать способы оформления и подачи блюд из яиц и сыра «Салат Нежный» | | |
| | 25. | Отработать способы оформления и подачи блюд из яиц и сыра «Салат Нежный» | | |
| Тема 1.2. Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | Содержание | | 20 | 2 |
| | 1. | Значение холодных блюд и закусок в питании. | | |
| | 2. | Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, птицы. | | |
| | 3. | Температурный режим хранения и санитарные правила для холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы. | | |
| | 4. | Организация технологического процесса приготовления гарниров и желе для блюд из рыбы и мяса. | | |
| | 5. | Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. | | |
| | 6. | Организация технологического процесса приготовления закусок из нерыбного сырья. | | |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 – 2022 |
| | | Лист 12/23 |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| | 7. | Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы. | | |
| | 8. | Методика расчета количества отходов при механической обработке рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы. | | |
| | 9. | Методика расчета необходимого сырья и продуктов массой брутто, нетто для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса. | | |
| | 10. | Требования к качеству холодных блюд и закусок. | | |
| | Лабораторные работы | | 30 | |
| | Практические занятия | | | |
| | 1. | Отработать организацию технологического процесса приготовления холодного рыбного блюда повышенной сложности «Рыба заливная» | | |
| | 2. | Отработать последовательность технологии приготовления холодного рыбного блюда повышенной сложности «Рыба заливная» | | |
| | 3. | Отработать способы оформления холодного рыбного блюда повышенной сложности «Рыба заливная» | | |
| | 4. | Отработать технологию приготовления холодного мясного блюда повышенной сложности «Язык заливной» | | |
| | 5. | Отработать последовательность приготовления холодного мясного блюда повышенной сложности «Язык заливной» | | |
| | 6. | Отработать способы оформления холодного мясного блюда повышенной сложности «Язык заливной» | | |
| | 7. | Отработать технологию приготовления корзинок и волованов с различными продуктами и кулинарными изделиями | | |
| | 8. | Отработать правила разделки и формовки теста для корзинок и волованов с различными продуктами и кулинарными изделиями | | |
| | 9. | Отработать температурный режим выпекания приготовления корзинок и волованов с различными продуктами и кулинарными изделиями | | |
| | 10. | Отработать технологию приготовления банкетных закусок «Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром» | | |
| | 11. | Отработать санитарные правила приготовления банкетных закусок «Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром» | | |
| | 12. | Отработать способы оформления, температуру подачи банкетных закусок «Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром» (с икрой и семгой, паштет из печени) | | |
| | 13. | Отработать технологию приготовления банкетных закусок «Волованы с различными гастрономическими товарами» (с курицей, семгой) | | |
| | 14. | Отработать санитарные правила приготовления банкетных закусок «Волованы с различными гастрономическими товарами» (с курицей, семгой) | | |
| | 15. | Отработать способы оформления, температуру подачи банкетных закусок «Волованы с различными | | |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 – 2022 |
| | | Лист 13/23 |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1.3. Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов | гастрономическими товарами» (с курицей, семгой) | | |
| | Содержание | 20 | 2 |
| | 1. Значение соусов в питании и их классификация. | | |
| | 2. Ассортимент холодных соусов их применение и способы их подачи. | | |
| | 3. Виды сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных соусов | | |
| | 4. Санитарные правила, режим хранения при приготовлении холодных соусов. | | |
| | 5. Санитарно-гигиенические правила при приготовлении холодных соусов. | | |
| | 6. Оборудование, посуда и инвентарь для приготовления холодных соусов. | | |
| | 7. Нормативно-технологическая документация в соответствии с требованиями СанПин. | | |
| | 8. Организация технологического процесса приготовления соусов на растительном масле. | | |
| | 9. Технологический процесс приготовления соусов на уксусе. | | |
| | 10. Организация технологического процесса приготовления масляных смесей. | | |
| | Практические занятия | | |
| | Лабораторные работы | 30 | |
| | 1. Расчет продуктов массой брутто, нетто и составление технологических карт для приготовления холодных соусов на растительном масле. | | |
| | 2. Подготовка продуктов и оборудования для приготовления холодных соусов на растительном масле. | | |
| | 3. Выполнение приготовления и подача холодных соусов на растительном масле. | | |
| | 4. Расчет продуктов массой брутто, нетто и составление технологических карт для приготовления холодных соусов на уксусе. | | |
| | 5. Подготовка продуктов и оборудования для приготовления холодных соусов на уксусе. | | |
| | 6. Выполнение приготовления и подача холодных соусов на уксусе. | | |
| | 7. Расчет продуктов массой брутто, нетто и составление технологических карт для приготовления холодных соусов на уксусе. | | |
| | 8. Подготовка продуктов и оборудования для приготовления холодных соусов на уксусе. | | |
| | 9. Выполнение приготовления и подача холодных соусов на уксусе. | | |
| | 10. Расчет продуктов массой брутто, нетто и составление технологических карт для приготовления масляных смесей. | | |
| | 11. Подготовка продуктов и оборудования для приготовления масляных смесей. | | |
| | 12. Выполнение приготовления и подача масляных смесей. | | |
| | 13. Расчет продуктов массой брутто, нетто и составление технологических карт для приготовления масляных смесей. | | |
| | 14. Подготовка продуктов и оборудования для приготовления масляных смесей. | | |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 – 2022 |
| | | Лист 14/23 |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | 15. Выполнение приготовления и подача масляных смесей. | | |
| Самостоятельная работа при изучении Раздела 1. | | 85 | |
| Тематика внеаудиторной самостоятельной работы | | | |
| 1. Выполнение практического задания «Холодные блюда». | | | |
| 2. Подготовить доклад на тему «Технологический цикл производства кулинарной продукции». | | 2 | |
| 3. Выполнение практического задания «Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд». | | 10 | |
| 4. Подготовить реферат на тему «Способы кулинарной обработки пищевых продуктов» | | 2 | |
| 5. Выполнение практического задания «Бутерброды». | | 9 | |
| 6. Выполнение практического задания «Салаты». | | 2 | |
| 7. Выполнение практического задания «Винегреты». | | 2 | |
| 8. Подготовить презентацию на тему «Классификация и ассортимент кулинарной продукции» | | 2 | |
| 9. Выполнение практического задания «Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов». | | 10 | |
| 10. Выполнение практического задания «Рыбные блюда и закуски». | | 2 | |
| 11. Выполнение практического задания «Мясные блюда и закуски». | | 2 | |
| 12. Выполнение практического задания «Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения». | | 2 | |
| 13. Подготовить доклад на тему «Процессы формирующие качество продукции общественного питания». | | 2 | |
| 14. Выполнение практического задания «Приготовление масляных смесей». | | 10 | |
| 15. Выполнение практического задания «Соусы холодные и желе». | | 2 | |
| 16. Подготовить рефераты на тему «Технологические процессы при кулинарной обработке овощей, плодов, грибов», «Технологические процессы при кулинарной обработке рыбы», «Технологические процессы при кулинарной обработке мяса», «Технологические процессы при кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика» | | 2 | |
| 17. Составление технологических карт для соусов на растительном масле. | | 9 | |
| 18. Подготовить презентации на тему «Технологические процессы при приготовлении бутербродов», «Технологические процессы при приготовлении салатов и винегретов», «Технологические процессы при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей и грибов», «Технологические процессы при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса и птицы», «Технологические процессы при приготовлении закусок из нежирного водного сырья», «Технологические процессы при приготовлении закусок из яиц», «Санитарные правила и требования при приготовлении холодных блюд и закусок». | | 2 | |
| 19. Составление технологических карт для соусов на уксусе. | | 9 | |
| 20. Составление технологических карт для масляных смесей. | | 2 | |
| Учебная практика | | 72 | |
| Виды работ: | | | |
| 1. Отработать организацию процесса приготовления салатов. | | | |
| 2. Отработать организацию процесса приготовления винегретов. | | | |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 – 2022 |
| | | Лист 15/23 |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 3. Отработать организацию процесса приготовления открытых бутербродов. 4. Отработать организацию процесса приготовления закрытых бутербродов. 5. Отработать организацию процесса приготовления банкетных закусок «Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром». 6. Отработать организацию процесса приготовления банкетных закусок «Канapé с икрой и рыбными гастрономическими изделиями». 7. Отработать организацию процесса приготовления банкетных закусок «Корзиночки с различными продуктами и кулинарными изделиями». 8. Отработать организацию процесса приготовления банкетных закусок «Волованы с различными продуктами и кулинарными изделиями». 9. Отработать организацию процесса приготовления банкетных закусок «Волованы с различными гастрономическими товарами» 10. Отработать организацию процесса приготовления, оформления и отделки сложных блюд из рыбы. 11. Отработать организацию процесса приготовления, оформления и отделки сложных блюд из мяса. 12. Отработать организацию процесса приготовления холодных соусов и декорирования блюд ими. | | | |
| Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю Виды работ: 1. Выполнять организацию процесса приготовления салатов. 2. Выполнять организацию процесса приготовления винегретов. 3. Выполнять организацию процесса приготовления открытых бутербродов. 4. Выполнять организацию процесса приготовления закрытых бутербродов. 5. Выполнять организацию процесса приготовления банкетных закусок «Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром». 6. Выполнять организацию процесса приготовления банкетных закусок «Канapé с икрой и рыбными гастрономическими изделиями». 7. Выполнять организацию процесса приготовления банкетных закусок «Корзиночки с различными продуктами и кулинарными изделиями». 8. Выполнять организацию процесса приготовления банкетных закусок «Волованы с различными продуктами и кулинарными изделиями». 9. Выполнять организацию процесса приготовления банкетных закусок «Волованы с различными гастрономическими товарами» 10. Выполнять организацию процесса приготовления, оформления и отделки сложных блюд из рыбы. 11. Выполнять организацию процесса приготовления, оформления и отделки сложных блюд из мяса. 12. Выполнять организацию процесса приготовления холодных соусов и декорирования блюд ими. | | 72 | |
| Всего | | 348 | |

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
| | | Лист 16/23 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха..

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- мультимедийное оборудование (экран, проектор, компьютер);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;
- нормативно-правовые акты.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедийный проектор,
- экран.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятии общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов СПО. - Москва : Академия, 2018. - 256

2. Скороходова Е.А. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Курс лекций. ГАПОУ ЧАО «ЧМК» 2018г.

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
| | | Лист 17/23 |

3. Скороходова Е.А. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Практикум. ГАПОУ ЧАО «ЧМК» 2018г.

Дополнительные источники:

4. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для студентов НПО/ Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 400 с.

5. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь: Учебное пособие для студентов НПО/ Н.И. Дубровская. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 160 с.

6. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебное пособие – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.

7. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 304 с.

9. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Л.З. Шильман. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения дисциплины ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.02 Иностранный язык, ОУД.03 История, ОУД.04 Физическая культура, ОУД.05 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУД.06 Химия, ОУД.07 Обществознание (включая экономику и право), ОУД.08 Биология, ОУД.09 География, ОУД.10 Экология, ОПД.01 Математика, ОПД.02 Информатика, ОПД.03 Физика, ЕН.01 Химия;

общефессиональных дисциплин: ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;

профессионального модуля: ПМ.01 Организация процесса приготовления

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
| | | Лист 18/23 |

и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать пособия и материалы (учебно-методические комплексы, включающие перечень контрольно-измерительных материалов), презентационное оборудование, нормативно-правовую документацию, регулирующую деятельность методиста.

При работе над выполнением индивидуальных заданий и решении ситуационных задач обучающимся оказываются консультации.

Производственная практика проходит на базе предприятий, с которыми заключен договор, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего образования, соответствующего профилю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой:

Методический руководитель: наличие высшего образования, соответствующего профилю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Общий и непосредственный руководитель: высшее образование, соответствующее профилю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
| | | Лист 19/23 |

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, опыт работы в сфере социально-педагогической деятельности не менее 5 лет.

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
| | | Лист 20/23 |

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - использовать различные технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. | <ul style="list-style-type: none"> - экзамен; - тестирование; - комплексная оценка решения ситуационных задач; - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия собственной деятельности); - оценка выполнения самостоятельной работы. |
| <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка решения профессиональных. - комплексная оценка выполнения практических заданий, СРС; - оценка решения ситуационных задач; - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности); - оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик |

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
| | | Лист 21/23 |

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|---|
| | <p>сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. | |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных соусов; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. | <ul style="list-style-type: none"> - экзамен; - оценка решения ситуационных задач - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности); - оценка выполнения самостоятельной работы; - оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик |

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

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
| | | Лист 22/23 |

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|--|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | <ul style="list-style-type: none"> – наличие положительных отзывов с мест производственной практики; – активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка непосредственного руководителя при прохождении производственной практики; - оценка портфолио работ и документов; - оценка эссе; - оценка качества участия в конкурсах |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | <ul style="list-style-type: none"> - правильный выбор способов решения профессиональных задач; - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения самостоятельной и практической работы, при работе над решением ситуационных задач, прохождение производственной практики | <ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | <ul style="list-style-type: none"> - проводить диагностику ситуации; - определять адекватные варианты решения возникающих проблем; - выявлять возможные риски; - обосновывать принятие решения | <ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | <ul style="list-style-type: none"> - отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | <ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка реферирования, аннотирования, работы над курсовым проектом; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - анализ и оценка продуктов деятельности; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | <ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с коллегами, педагогами, руководителями практики и социальными партнерами в ходе обучения; - проявление умения работать в коллективе и команде | <ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики; - отзывы работодателя и потребителей образовательных |

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
| | | Лист 23/23 |

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|---|
| | | услуг |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | <ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор цели организации образовательной работы с обучающимися; - проявление умения мотивировать деятельность обучающихся в соответствии с поставленной целью; - владение способами организации деятельности детского коллектива; - владение способами контроля деятельности учащихся; - проявление чувства ответственности за качество образовательного процесса; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий | <ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования и оценки; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | <ul style="list-style-type: none"> - владение навыками определения задач профессионального и личностного развития; - проявление умения организовывать свою деятельность в соответствии с задачами самообразования; - владение приемами самообразования, - добровольное участие в семинарах, курсах повышения квалификации; - осознанное планирование этапов повышения квалификации; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня | <ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | <ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> - анализ качества выполнения практических заданий, самостоятельных работ; - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики |

Разработчик:

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Е.А. Скороходова
(инициалы, фамилия)