

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**для профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03

«Приготовление, оформление и подготовка реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 14	Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.
ЛР 16	Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность

¹ В данном подразделе указываются только те компетенции и личностные результаты, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю. Личностные результаты переносятся из Приложения 3 ПООП.

ЛР 17	Гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.
ЛР 18	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 19	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.
ЛР 20	Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей)
ЛР 21	Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому человеку

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
--------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок; - технология Cook&Chill – технология приготовления пищи «готовь и охлаждай»; - типы и виды обслуживания в системе питания; - ассортимент выпускаемой продукции, методы и формы обслуживания, особенности организации работы; - оценка качества полуфабрикатов для приготовления холодной кулинарной продукции; - контроль качества холодной кулинарной продукции;

	<ul style="list-style-type: none"> - органолептический (сенсорный) анализ контроля качества холодной кулинарной продукции; - методы оценки качества и безопасности холодной кулинарной продукции; - анализ современного состояния пищевых продуктов и продовольственного сырья для приготовления холодной кулинарной продукции; - товароведно-технологическая характеристика сырья для приготовления холодной кулинарной продукции; - ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск винегретов, салатов из рыбы и морепродуктов, мяса и птицы, салатов-коктейлей, закусочных и десертных салатов. - технология приготовления, оформления, отпуска канапе, корзиночек, волованов с различными наполнителями; - технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок Finger Food из ингредиентов ово-лакто, из слоеного бездрожжевого теста и говяжьей печени; - принципы украшения холодных закусок из цитрусовых, фруктов, овощей и экзотических плодов, из яиц, из сливочного масла и желе.
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **458 часов**

в том числе в форме практической подготовки **354 часа.**

Из них на освоение МДК **158 часов, Из них на освоение МДК.03.01 – 42 ч (10 ч. вариатив); МДК.03.02 – 116 ч (20 ч. вариатив)**

в том числе самостоятельная работа **4 часа**
практики, в том числе учебная **108 часов**

производственная **192 часа.**

Промежуточная аттестация 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 3.1.-3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	42	40	10	-	-	2
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд из закусок разнообразного ассортимента	116	114	44	-	-	2
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	300			108	192	
	Всего:	458	154	54	108	192	4

1.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем в часах	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			42	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			42	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала		11	
	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Значение в питании холодной кулинарной продукции.	1	2
	2	<i>Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.</i>	1	2
	3	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	1	2
	4	Организация технологического процесса обработки овощей.	1	2
	5	Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.	1	2
	6	Организация технологического процесса холодного цеха.	1	2
	7	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Системы интенсивного охлаждения воздушного типа, тележки для подносов, сервировочные тележки BLANCO, раздаточные тележки с конвекционным охлаждением,	1	2
	8	Применение универсальных диспенсеров с косвенным охлаждением, стеллажных тележек для подачи блюд для порционирования на конвейере.	1	2
	9	Применение шкафов Hans Chill для шокового охлаждения и для заморозки.	1	2
	10	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	1	2
	11	<i>Технология Cook&Chill – технология приготовления пищи «готовь и охлаждай».</i>	1	2

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание учебного материала		30	
	1	<i>Типы и виды обслуживания в системе питания. Корпоративное питание, корпоративный ресторан, банкетное и фуршетное обслуживание, салат-бар, лобби-бар. Выездные мобильные станции питания. Room service. Кулинария. Кейтеринг – выездное коммерческое обслуживание.</i>	1	2
	2	<i>Ассортимент выпускаемой продукции, методы и формы обслуживания, особенности организации работы.</i>	1	2
	3	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой. Состав, структура помещений и требования к ним.	1	2
	4	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с бесцеховой структурой. Состав, структура помещений и требования к ним.	1	2
	5	Организация и техническое оснащение рабочих мест. Структура производства холодного цеха.	1	2
	6	Виды, назначение технологического оборудования холодного цеха. Инструменты, приспособления и инвентарь холодного цеха. Применение машины для нарезки гастрономических продуктов (МРГ-300А), слайсера.	1	2
	7	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	1	2
	8	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Факторы потенциального загрязнения продукции: биологический, химический, физический. Принципы, лежащие в основе ХАССП. Установление системы мониторинга для каждой критической контрольной точки. Предупреждающие и корректирующие действия.	1	2
	9	<i>Оценка качества полуфабрикатов для приготовления холодной кулинарной продукции.</i>	1	2
	10	<i>Контроль качества холодной кулинарной продукции.</i>	1	2
	11	<i>Органолептический (сенсорный) анализ контроля качества холодной кулинарной продукции.</i>	1	2
12	<i>Методы оценки качества и безопасности холодной кулинарной продукции.</i>	1	2	

13	Анализ современного состояния пищевых продуктов и продовольственного сырья для приготовления холодной кулинарной продукции.	1	2
14	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.	1	2
15	Организация подготовки к реализации (упаковки для отпуска на вынос). Техническое оснащение работ. Применение вакуумной упаковки. Виды вакуумных упаковщиков: бескамерные вакуумные упаковщики, вакуумные упаковщики камерного типа.	1	2
16	Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Применение шкафов холодильных для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	1	2
17	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	1	2
18	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	1	2
Практические занятия		12/2	2
1	Практическое занятие № 1: Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	1	
1	Самостоятельная работа № 1: Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для о тки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	1	
2	Практическое занятие № 2: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	1	
2	Самостоятельная работа № 2 : Решение производственных задач	1	
3	Практическое занятие № 3: Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов.	1	
4	Практическое занятие № 4: Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению бутербродов.	1	
5	Практическое занятие № 5: Тренинг по безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.	1	

	6	Практическое занятие № 6: Тренинг по безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки.	1	
	7	Практическое занятие № 7: Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов.	1	
	8	Практическое занятие № 8: Тренинг по организации хранения готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	1	
	9	Практическое занятие № 9: Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.	1	
	10	Практическое занятие № 10: Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	1	
	11	Дифференцированный зачет	1	
	Всего		42	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			116	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			116	
Тема 2.1. Товароведно-технологическая характеристика сырья для приготовления холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала		6	
	1	<i>Виды, пищевая ценность и качество сырья.</i>	1	2
	2	<i>Товароведно-технологическая характеристика плодовоовощных товаров.</i>	1	2
	3	<i>Товароведно-технологическая характеристика рыбы, нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров .</i>	1	2
	4	<i>Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров.</i>	1	2
	5	<i>Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки.</i>	1	2
	6	<i>Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров.</i>	1	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к	Содержание учебного материала		14	
	1	Классификация, ассортимент холодных соусов, заправок. Пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	1	2

реализации холодных соусов, салатных заправок	2	Концентраты для холодных соусов и заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	1	2
	3	Готовые соусы и заправки промышленного производства. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	1	2
	4	Компоненты для холодных соусов, заправок. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	2
	5	Соусные полуфабрикаты промышленного производства. Уксусы, растительные масла, специи и т.д. Характеристика, правила выбора, требования к качеству в соответствии с технологическими требованиями.	1	2
	6	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий.	1	2
	7	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: смесей пряностей и приправ.	1	2
	8	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочно-кислых продуктов.	1	2
	9	Холодные соусы на растительном масле. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение.	1	2
	10	Холодные соусы на уксусе. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение.	1	2
	11	Соус майонез и его производные. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение.	1	2
	12	Фруктовые соусы. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение.	1	2
	13	Заправки для салатов. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение.	1	2
	14	Условия и сроки хранения холодных соусов, заправок.	1	2
	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к	Содержание учебного материала		17
1		Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	1	2

реализации салатов разнообразного ассортимента	2	Актуальные направления в приготовлении салатов.	1	2
	3	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к салатам нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	2
	4	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	1	2
	5	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	1	2
	6	Салаты из свежих овощей. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	1	2
	7	Салаты из вареных овощей. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	1	2
	8	<i>Винегреты. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</i>	1	2
	9	<i>Салаты из рыбы и морепродуктов. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</i>	1	2
	10	<i>Салаты из мяса и птицы. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</i>	1	2
	11	<i>Салаты-коктейли. Виды салатов-коктейлей. Содержимое салатов-коктейлей.</i>	1	2
	12	<i>Закусочные салаты. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</i>	1	2
	13	<i>Десертные салаты. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</i>	1	2
	14	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов.	1	2
	15	Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1	2
	16	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	1	2

	Лабораторные работы		8	
	1	Лабораторная работа № 1: Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салата «Греческий». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
	2	Лабораторная работа № 2: Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салата «Цезарь». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
	3	Лабораторная работа № 3: Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салата из сыра с яблоком, салата из морской капусты, салата-коктейля с ветчиной и сыром. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
	4	Лабораторная работа № 4: Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салата из яблок с сельдереем, фруктового салата. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
	5	Лабораторная работа № 5: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: винегрет с сельдью. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
	6	Лабораторная работа № 6: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат мясной. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
	7	Лабораторная работа № 7: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат картофельный с сельдью. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
	8	Лабораторная работа № 8: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат из вареных овощей с йогуртом. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
	Контрольная работа № 1.		1	
	1	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента.	1	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание учебного материала		32	
	1	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	1	2
	2	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	1	2

бутербродов, холодных закусок	3	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	1	2
	4	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов открытых (простых, сложных), закрытых. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	5	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve .	1	2
	6	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.	1	2
	7	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.	1	2
	8	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.	1	2
	9	<i>Технология приготовления, оформления, отпуска канэпе. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.</i>	1	2
	10	<i>Технология приготовления, оформления, отпуска корзиночек с различными наполнителями. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.</i>	1	2
	11	<i>Технология приготовления, оформления, отпуска волованов с различными наполнителями. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.</i>	1	2
	12	<i>Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок Finger Food из ингредиентов ово-лакто.</i>	1	2
	13	<i>Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок Finger Food из слоеного бездрожжевого теста и говяжьей печени.</i>	1	2
	14	Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2

15	Приготовление горячих бутербродов. Взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1	2
16	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями. Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	1	2
17	Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1	2
18	<i>Украшение холодных закусок из цитрусовых, фруктов, овощей и экзотических плодов.</i>	1	2
19	<i>Украшение холодных закусок из яиц.</i>	1	2
20	<i>Украшение холодных закусок из сливочного масла и желе.</i>	1	2
21	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	1	2
Лабораторные работы		8	
9	Лабораторная работа № 9: Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
10	Лабораторная работа № 10: Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
11	Лабораторная работа № 11: Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
12	Лабораторная работа № 12: Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
13	Лабораторная работа № 13: Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
14	Лабораторная работа № 14: Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	

	15	Лабораторная работа № 15: Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
	16	Лабораторная работа № 16: Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 1: Расчет количества сырья, выхода открытых бутербродов.	1	
	2	Практическое занятие № 1: Расчет количества сырья, выхода закрытых бутербродов.	1	
	Контрольная работа № 2.		1	
	2	Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.	1	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание учебного материала		38	
	1	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	1	2
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	1	2
	3	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).	1	2
	1	Самостоятельная работа № 1: Составить и рассчитать технологическую карту для холодного блюда из рыбы на 10 порций.	1	2
	Содержание учебного материала		3	
	4	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья.	1	2
	5	Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	1	2
	6	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса (ростбифа холодного, мяса заливного). Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса (студня, рулетов).	1	2
	2	Самостоятельная работа № 2: «Составить кроссворд по теме холодные блюда и закуски».	1	2
	Содержание учебного материала		4	
	7	Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (паштетов, мяса, птицы заливной).	1	2
	8	Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (рулетов, птицы фаршированной).	1	2

9	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	2
10	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	1	2
Лабораторные работы		18	
17	Лабораторная работа № 17: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (рыба под маринадом). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
18	Лабораторная работа № 18: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (рыба заливная порционными кусками). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
19	Лабораторная работа № 19: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (рыба под майонезом). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
20	Лабораторная работа № 19: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья рыбные фрикадельки заливные). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
21	Лабораторная работа № 20: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (студень из рыбы). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
22	Лабораторная работа № 21: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (морепродукты под майонезом). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
23	Лабораторная работа № 22: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса (ростбиф холодный). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	
24	Лабораторная работа № 23: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса (фрикадельки в томатном соусе). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1	

25	Лабораторная работа № 24: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса (студень из говядины или свинины, субпродуктов). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1
26	Лабораторная работа № 25: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса (заливное из мяса). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1
27	Лабораторная работа № 26: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса (рулет с яйцом). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1
28	Лабораторная работа № 27: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса (рулет из свинины фаршированный). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1
29	Лабораторная работа № 28: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы (паштет из птицы). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1
30	Лабораторная работа № 29: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы (паштет из куриной печени). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1
31	Лабораторная работа № 30: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы (птица заливная). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1
32	Лабораторная работа № 31: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы (рулет из птицы). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1
33	Лабораторная работа № 32: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы (цыплята с острым томатным соусом). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1
34	Лабораторная работа № 34: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы (курица фаршированная (галантин)). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	1
Практические занятия		8
3	Практическое занятие № 3: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы.	1

	4	Практическое занятие № 4: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из нерыбного водного сырья.	1	
	5	Практическое занятие № 5: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса.	1	
	6	Практическое занятие № 6: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из птицы.	1	
	7	Практическое занятие № 7: Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (юбилей) для банкетной формы обслуживания.	1	
	8	Практическое занятие № 8: Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (свадебное торжество) для банкетной формы обслуживания.	1	
	9	Практическое занятие № 9: Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер) для фуршетной формы обслуживания.	1	
	10	Практическое занятие № 10: Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (праздник) для фуршетной формы обслуживания.	1	
	11	Дифференцированный зачет	1	
Всего:			116	
Учебная практика по ПМ.03			108	
Виды работ:				
1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.				
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями				
3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.				
4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.				
5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.				
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и				

закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	192	
Всего	458	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
13. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /Г.П. Семичева. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
22. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
23. 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.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного

врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

1.2.3. Дополнительные источники:

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы 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><i>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:</i></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, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного</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); – 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: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических 	

<p>сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>и неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
---	---	--

	<p>требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<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>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</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>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете МДК;</p>
<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>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по</p>
<p>ОК 04.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения 	

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	<i>учебной и производственной практикам</i>
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

<p>ЛР 13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. – Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. – Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. – Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. 	
<p>ЛР 16 Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. – Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. – Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. 	
<p>ЛР 17 Гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.</p>		
<p>ЛР 18 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка собственного продвижения, личного развития. – Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. 	
<p>ЛР 19 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности. 	
<p>ЛР 20 Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении</p>	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</p>	

себя или других людей)	– Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. – Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.	
<p>ЛР 21 Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому человеку</p>	<p>– Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</p>	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 25910413180194252715292873429998908689710672404

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 30.08.2023 по 29.08.2024