

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 14	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.

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.

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;- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;- ведения расчетов с потребителями.
--------------------------	--

<p>Уметь:</p>	<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.
<p>Знания:</p>	<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; - <i>подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок;</i> - <i>технология Cook&Chill – технология приготовления пищи «готовь и охлаждай»;</i> - <i>типы и виды обслуживания в системе питания;</i> - <i>ассортимент выпускаемой продукции, методы и формы обслуживания, особенности организации работы;</i> - <i>оценка качества полуфабрикатов для приготовления холодной кулинарной продукции;</i> - <i>контроль качества холодной кулинарной продукции;</i> - <i>органолептический (сенсорный) анализ контроля качества холодной кулинарной продукции;</i> - <i>методы оценки качества и безопасности холодной кулинарной продукции;</i> - <i>анализ современного состояния пищевых продуктов и продовольственного сырья для приготовления холодной кулинарной продукции;</i> - <i>товароведно-технологическая характеристика сырья для приготовления холодной кулинар</i>

	<p><i>ой</i>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск винегретов, салатов из рыбы и морепродуктов, мяса и птицы, салатов-коктейлей, закусочных и десертных салатов.</i> - <i>технология приготовления, оформления, отпуска канане, корзиночек, волованов с различными наполнителями;</i> - <i>технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок FingerFood из ингредиентов ово-лакто, из слоеного бездрожжевого теста и говяжьей печени;</i> - <i>принципы украшения холодных закусок из цитрусовых, фруктов, овощей и экзотических плодов, из яиц, из сливочного масла и желе.</i>
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **432 часа**

в том числе в форме практической подготовки **306 часов.**

Из них на освоение МДК **174 часов, Из них на освоение МДК. 03.01 – 58 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 **144 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	58	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	252			108	144	
ПК 3.1-3.6	Экзамен по модулю	6					
	Всего:	432	154	54	108	144	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		58	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		46	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		12	
	Содержание учебного материала		
	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.	1	2
	8 Системы интенсивного охлаждения воздушного типа, тележки для подносов, сервировочные тележки BLANCO, раздаточные тележки с конвекционным охлаждением,	1	2
	9 Применение универсальных диспенсеров с косвенным охлаждением, стеллажных тележек для подачи блюд для порционирования на конвейере.	1	2
	10 Применение шкафов HansChill для шокового охлаждения и для заморозки.	1	2
	11 Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	1	2
	12 <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		34	
	1	Типы и виды обслуживания в системе питания. Корпоративное питание, корпоративный ресторан, банкетное и фуршетное обслуживание, салат-бар, лобби-бар. Выездные мобильные станции питания. Roomservice. Кулинария. Кейтеринг – выездное коммерческое обслуживание.	1	2
	2	Ассортимент выпускаемой продукции, методы и формы обслуживания, особенности организации работы.	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	Виды, назначение технологического оборудования холодного цеха. Инструменты, приспособления и инвентарь холодного цеха.	1	2
	6	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.	1	2
	9	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
	10	Оценка качества полуфабрикатов для приготовления холодной кулинарной продукции.	1	2
	11	Контроль качества холодной кулинарной продукции.	1	2
	12	Органолептический (сенсорный) анализ контроля качества холодной кулинарной продукции.	1	2
	13	Методы оценки качества и безопасности холодной кулинарной продукции.	1	2
	14	Анализ современного состояния пищевых продуктов и продовольственного сырья для приготовления холодной кулинарной продукции.	1	2

15	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.	1	2
16	Организация подготовки к реализации (упаковки для отпуска на вынос). Техническое оснащение работ.	1	2
17	Применение вакуумной упаковки. Виды вакуумных упаковщиков: бескамерные вакуумные упаковщики, вакуумные упаковщики камерного типа.	1	2
18	Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1	2
19	Применение шкафов холодильных для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	1	2
20	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	1	2
21	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	1	2
Практические занятия		13/2	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 отки 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	
	1	Контрольная работа № 1 по теме: «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок»	1	
	Консультация		6	
	Экзамен		6	
	Всего		58	
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 реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание учебного материала		15	
	1	Классификация, ассортимент холодных соусов, заправок.	1	2
	2	Пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	1	2
	3	Концентраты для холодных соусов и заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	1	2

	4	Готовые соусы и заправки промышленного производства. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	1	2
	5	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
	6	Соусные полуфабрикаты промышленного производства. Уксусы, растительные масла, специи и т.д. Характеристика, правила выбора, требования к качеству в соответствии с технологическими требованиями.	1	2
	7	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий.	1	2
	8	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: смесей пряностей и приправ.	1	2
	9	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочно-кислых продуктов.	1	2
	10	Холодные соусы на растительном масле. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение.	1	2
	11	Холодные соусы на уксусе. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение.	1	2
	12	Соус майонез и его производные. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение.	1	2
	13	Фруктовые соусы. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение.	1	2
	14	Заправки для салатов. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение.	1	2
	15	Условия и сроки хранения холодных соусов, заправок.	1	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		25	
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	1	2
	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 бутербродов, холодных закусок	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
	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 FingerFood из ингредиентов ово-лакто.</i>	1	2
13	<i>Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок FingerFood 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	Украшение холодных закусок из цитрусовых, фруктов, овощей и экзотических плодов.	1	2
	19	Украшение холодных закусок из яиц.	1	2
	20	Украшение холодных закусок из сливочного масла и желе.	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,	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

подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	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
	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	
	3	Контрольная работа № 3 по теме «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы»	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				

<p>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.</p> <p>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.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>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.</p>	192	
Всего	432	

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 рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов 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, заказу; – 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 14 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. 	
--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890538

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 27.09.2023 по 26.09.2024