

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

А.А. Катерина
« 28 » августа 2018 г.

Заместитель директора по УПР

С.Г. Мишура
« 28 » августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор



Е.П. Стародубцев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**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

Орск, 2018

Рабочая программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

«Повар, кондитер», (от 9.12.2016г. за № 1569)

Организация – разработчик:
ГАПОУ Техникум транспорта г.Орска

Разработали преподаватели высшей квалификационной категории:


_____ Т.Ю. Трушина
_____ Т.Г. Чиликина

Рассмотрено и одобрено
на заседании предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин
сферы обслуживания
Протокол № 1 от «28» августа 2018 года
Председатель предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин
сферы обслуживания


_____ Трушина Т.Ю.

Рабочая программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

«Повар, кондитер», (от 9.12.2016г. за № 1569)

Организация – разработчик:
ГАПОУ Техникум транспорта г.Орска

Разработали преподаватели высшей квалификационной категории:

 Т.Ю. Трушина
_____ Т.Г. Чиликина

Рассмотрено и одобрено

на заседании предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин
сферы обслуживания

Протокол № 1 от «28» августа 2018 года

Председатель предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин
сферы обслуживания

 Трушина Т.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Общие компетенции:

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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Профессиональные компетенции

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:

Практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
--------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		ведения расчетов с потребителями.
Умения		<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 535 ч.

Из них на освоение МДК 319 ч.

на практики учебную 108 и производственную 108 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Индекс	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	консультации	я	я						
ПК 3.1.-3.6 ОК	МДК 03.01	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	102	92	52	10	-	-	10
ПК 3.1., 3.2	МДК 03.02	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	217	196	106	20	-	-	21
ПК 3.1-3.6		ная и производственная практика	216				108	108	-
		Всего:	535	288	158	30	108	108	31

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		102
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		102
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	12
	Значение в питании холодной кулинарной продукции.	2
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции	2
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	2
	Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции	2
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2
	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2
	Практические занятия	10
	1 Рациональная организация, проведение текущей уборки рабочего места	2
	2 Выборка, подготовка к работе, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов	2
	3. Решение ситуационных задач	4
	4. Контрольная работа №1	2
Консультации	2	
1. Ассортимент сырья используемого для приготовления холодной кулинарной продукции.	2	
Самостоятельная работа	3	
1. Конспектирование текста	1	

	2. Сообщения (презентация) по темам, предложенным преподавателем.	1
	3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по	Содержание	18
приготовлению,	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест в холодном цехе.	2
хранению, подготовке к	2. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машины для нарезки хлеба и гастрономических изделий.	2
реализации холодных	3. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации механизма МДП -11-1 для дробления и растирания мака.	2
блюд, кулинарных	4. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2
изделий, закусок	5. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2
	6. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	2
	7. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Назначение, устройство холодильных прилавков и витрин.	2
	8. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	2
	9. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	2
	Практические занятия	40
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	4
	Практическое занятие 5 Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов,	4
	Практическое занятие 6. Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки .	4
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	4
	Практическое занятие 8. Отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	4

	Практическое занятие 9 Выполнение порционирования (комплектования), хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции	4
	Практическое занятие 10 Подготовка и применения пряностей и приправ.	4
	Практическое занятие 11 Выборание способов приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
	Практическое занятие 12 Применение, комбинирование способов приготовления салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	4
	Практическое занятие 13 Выполнение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.	4
	Консультации	8
	1. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации механизма МС-12 - 15 для измельчения сухарей, специй	2
	2. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации блендере типа «Робокоп»	2
	3. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации сменных механизмов: МС3-40; МС27-40; МС18- 160.	2
	4. Особенности сервировки холодных блюд, кулинарных закусок, изделий.	2
	Самостоятельная работа	7
	1. Конспектирование текста	4
	2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	1
	3. Сообщения (презентация) по темам, предложенным преподавателем	2
	Дифференцированный зачет	2
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		217
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		217
Тема 2.1.	Содержание	14
Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных	1. Пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок .Классификация, ассортимент холодных соусов, заправок.	2
	2. Ассортимент концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	2

заправок	3. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2
	4. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа.	2
	5. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	2
	6. Ассортимент холодных соусов и заправок. Рецептуры, технология приготовления холодных соусов и заправок.	2
	7. Кулинарное назначение холодных соусов и заправок. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2
	Консультации	4
	1. Шесть классических французских соусов (бешамель, голландез, винегрет, вельоте, французский майонез, демиглас).	2
	2. Наиболее известные соусы европейской кухни (песто, тартар, ткемали, гуакомоле).	2
	Лабораторно- практические занятия	22
	Лабораторно- практическое занятие № 1 Приготовление холодных соусов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	Лабораторно- практическое занятие № 2 Приготовление холодных соусов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	Лабораторно- практическое занятие № 3 Приготовление салатных заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	Лабораторно- практическое занятие № 4 Приготовление соусов европейской кухни. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	Практическое занятие № 14 Выполнение расчетов сырья для приготовления холодных соусов	2
	Практическое занятие № 15 Выполнение расчетов сырья для приготовления салатных заправок	2
	Контрольная работа № 2	2
	Самостоятельная работа	4
1. Конспектирование текста	2	
2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	1	
3. Сообщения (презентация) по темам, предложенным преподавателем.	1	

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	18
	1. Значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Классификация салатов разнообразного ассортимента.	2
	2. Актуальные направления в приготовлении салатов. Ассортимент салатов разнообразного ассортимента.	2
	3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2
	4. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов. Правила подбора заправок	2
	5. Салаты из сырых и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	2
	6. Салаты – коктейли, винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск	2
	7. Фруктовые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов и салатных заправок	2
	8. Правила сервировки стола для отпуска салатов и винегретов. Выбор посуды для отпуска салатов и винегретов. Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2
	9. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2
	Консультации	4
	1. Технология приготовления салатов с морепродуктами	2
	2. Технология приготовления салатов с мясокопченостями. Санитарные требования к хранению и реализации салатов и винегретов.	2
	Лабораторно- практические занятия	26
	Лабораторно- практическое занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторно- практическое занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей: салат «Летний», картофельный с кальмарами, столичный, рыбный. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторно- практическое занятие 7 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет овощной, винегрет с сельдью, салат мясной, салат - коктейль с ветчиной и сыром.). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
Лабораторно- практическое занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск фруктовых салатов и	6	

	салатов европейской кухни Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	
	Контрольная работа № 3	2
	Самостоятельная работа	6
	1. Конспектирование текста	3
	2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2
	3. Сообщения (презентация) по темам, предложенным преподавателем.	1
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	20
	1. Значение бутербродов в питании. Классификация, ассортимент бутербродов. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых.	2
	2. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов и холодной закуски	2
	3. Значение холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	2
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	5. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры.	2
	6. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2
	7. Правила сервировки фуршетного стола. Выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	2
	8. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов.	2
	9. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для отпуска по типу «шведского стола».	2
	10. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2
	Консультации	

	1. История появления бутербродов.	2
	2. Мелкая закуска европейской кухни (топас, фингер фуд)	2
	3. Санитарные требования к приготовлению и хранению готовой продукции.	2
	Лабораторно- практические занятия	26
	Лабораторно- практические занятия 9 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторно- практические занятия 10 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Практическое занятие 16. Расчет количества для приготовления для приготовления холодных блюд и закусок	4
	Практическое занятие 17 Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров	4
	Практическое занятие 18 Расчет количества порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов	2
	Практическое занятие 19 Работа с нормативной документацией (составление технологических карт).	2
	Контрольная работа № 4	2
	Самостоятельная работа	6
	1. Конспектирование текста	3
	2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2
	3. Сообщения (презентация) по темам, предложенным преподавателем.	1
Тема 2.4.	Содержание	18
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	1. Значение в питании простых холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, птицы. Ассортимент простых холодных блюд и закусок.	2
	2. Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками рыбы под майонезом).	2
	3. Оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом.	
	4. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2
	5. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса (паштетов, ростбифа холодного, студня, рулетов)	2
	6. Приготовление блюд из птицы (паштетов, галантин, птицы заливной, студня, рулетов)	2

	7. Оформление и отпуск блюд из мяса, птицы,	2
	8. Правила сервировки стола. Выбор посуды для отпуска холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2
	9. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2
	Консультации	6
	1. Холодные блюда и особенности подачи холодных блюд европейской кухни	2
	2. Холодные блюда национальной кухни	2
	3. Санитарные требования к приготовлению и реализации холодных блюд	2
	Лабораторно- практические занятия	32
	Лабораторно- практическое занятие 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторно- практическое занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторно- практическое занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Практическое занятие 20. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. (составление технологических карт)	4
	Практическое занятие 21. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	4
	Практическое занятие 22 Решение ситуационных задач	4
	Дифференцированный зачет	2
	Самостоятельная работа	5
	1. Конспектирование текста	3
	2. Сообщения (презентация) по темам, предложенным преподавателем.	2
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,		

<p>заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <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>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание 1. Ознакомление с режимом работы предприятия общественного питания. Инструктаж по технике безопасности, в том числе и на рабочих местах.	учебная практика	6 6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1.	Содержание.	учебная практика	18

Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	1. Приготовление холодных соусов. 2. Приготовление салатных заправок. 3. Приготовление соусов европейской кухни.		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание. 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей 3. Приготовление, оформление и отпуск винегретов 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов европейской кухни 5. Приготовление, оформление и отпуск фруктовых салатов	учебная практика	30
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание. 1. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. 2. Приготовление закусочных бутербродов- канапе, роллов. 3. Приготовление гастрономических продуктов порциями. 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей, 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы, 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса, птицы.	учебная практика	42
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание. 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 2. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и домашней птицы. Зачет.	учебная практика	12
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 простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.			108

<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>			
<p>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>			
<p>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</p>			
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>			
<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Содержание 1. Ознакомление с режимом работы предприятия общественного питания. Инструктаж по технике безопасности, в том числе и на рабочих местах.</p>	<p>производственная практика</p>	<p>6 6</p>

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание. 1. Приготовление масляных заправок: зеленое мало, масло селечное, масло сырное, грибное масло, паста желтковая, паста из брынзы. 2. Приготовление соусов на растительном масле: соус майонез и его производные, заправка салатная, соус винегрет, заправка сметанная, столовая горчица, кетчуп 3. Приготовление соусов на уксусе: маринад овощной с томатом и без томата, соус – хрен, соус - хрен со свеклой, соус - хрен со сметанной.	производственная практика	18
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание. 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из свежих овощей: салат зеленый, салат зеленый с огурцами и помидорами, салат из свежих помидор со сладким перцем 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из картофеля: салат картофельный, салат картофельный с сельдью, салат картофельный с огурцами или капустой. Винегреты: овощной, по – домашнему, рыбный, грибной, мясной 3. Приготовление, оформление и отпуск из рыбы и морепродуктов: салат рыбный, салат рыбный деликатесный, салат из креветок с рисом, салат из кальмаров с яблоками 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из мяса и птицы: мясной, «Столичный», «Пикантный», по – татарски, «Цезарь» 5. Приготовление, оформление и отпуск салатов – коктейлей: овощной, яблочно – морковный, сырный, рыбный с грибами, мясной.	производственная практика	30
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание. 1. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов в ассортименте: бутербродные тортики, паштетные бутерброды, горячие бутерброды. 2. Подготовка, оформление и подача продуктов порциями: сыр, икра, рыба соленая, консервы, колбаса, свинокочености. 3. Приготовление, оформление и отпуск закусок из овощей и грибов: помидоры фаршированные мясным салатом, икра овощная, грибная. 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц и сыра:	производственная практика	42

	салат яичный, яйцо под майонезом с гарниром, яйцо, фаршированное сельдью и луком, омлет с ветчиной и помидорами. 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы: форшмак картофельный с сельдью, сельдь с гарниром. 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса: мясо отварное с гарниром, мясной хлеб, студень из говядины и свинины. 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из птицы: филе птицы (дичи) под майонезом.		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание. 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и домашней птицы: рыба жареная под маринадом, крабы со сметаной, фрикадельки в томатном соусе, рыба отварная с гарниром и хреном. 2. Дифференцированный зачет.	производственная практика	12
	Всего:		535

Количество часов по учебному плану: 535ч

Из них МДК.03.01:102

МДК.03.02: 217ч

Практических 158ч

Самостоятельная работа 31ч

Учебная практика: 108ч

Производственная практика: 108ч

Форма промежуточной аттестации:

МДК.03.01 зачет

МДК.03.02 дифференцированный зачет

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

Лаборатория:

Оснащение учебной кухни ресторана:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Микроволновая печь;

Плита электрическая с жарочным шкафом;

Шкаф холодильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

6.2. 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 рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 11.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты 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.Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд.- М.: Академия, 2013. – 416 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. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 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. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
22. 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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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
 7. <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.

1. 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</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по

	<p>регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</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; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование 	
<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>		
<p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>		

<p>ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <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; 	
<p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01</p> <p>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; 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – 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>практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК. 02	<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; 	
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		
ОК. 05	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
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	– 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	