

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03 Приготовление, оформление и
подготовка к 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 вид профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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.
---------	--

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	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.
Уметь	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
Знать	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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 380 часов

в том числе в форме практической подготовки – 54 часа

Из них на освоение МДК – 128 часов

в том числе самостоятельная работа 22

практики, в том числе учебная – 72 часа,

производственная – 180 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
				Обучение по МДК, час.			Практики		
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.6 ОК	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	10	16	10	-	-	-	6
ПК 3.1, 3.2	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд из закусок разнообразного ассортимента	96	44	36	44	-	-	-	16
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	252		-			72	180	-
	Всего:	380	54	52	54	*	72	180	22

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся.		Объем в часах
1	2		3
Раздел 1. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			32
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок			26
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала		16
	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	1
	2	Технологический цикл обработки сырья для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1
	3	Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях	1
	4	Организация работы холодного цеха.	1
	5	Значение, пищевая ценность и калорийность холодной кулинарной продукции.	1
	6	Органолептический способ оценки годности продуктов и гастрономических продуктов. Температурный и временной режим.	1
	7	Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Правила их безопасного использования.	1
	8	Характеристика механическое оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1
	9	Характеристика оборудования для нарезания хлеба и гастрономических продуктов	1
10	Характеристика теплового оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1	

	11	Характеристика холодильного оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1
	12	Способы охлаждения. Температурный режим в холодном цехе	1
	13	Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях.	1
	14	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	1
	15	Система ХАССП в общественном питании,	1
		Тематика практических занятий	10
	16-17	Практическое занятие. Определение качества традиционных видов овощей органолептическим методом.	2
	18-19	Практическое занятие. Определение отходов при обработке свежих овощей.	2
	20-21	Практическое занятие. Определение качества продуктов и гастрономических продуктов	2
	22-23	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2
	24-25	Практическое занятие. Изучение устройства и принципа действия весоизмерительного оборудования	2
	26	Дифференцированный зачет по МДК 03.01	1
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			6

Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		96	
МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		80	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.	Содержание учебного материала		4
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	1
	2	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок	1
	3	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов	1
	4	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1
	Тематика практических занятий		3
	5	Практическое занятие. Расчет количества соуса для отпуска блюда, изготавливаемого из заданного количества сырья.	1
	6	Практическое занятие. Составить заявку на продукты, необходимые для приготовления соусов	1
	7	Практическое занятие. Составление технологических карт и схем приготовления соусов.	1
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание учебного материала		8
	8	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	1
	9	Актуальные направления в приготовлении салатов.	1
	10	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к салатов нужного типа.	1
	11	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Правила подбора заправок.	1
	12	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	1
	13	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	1

	14	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов.	1
	15	Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1
	Тематика практических занятий		3
	16	Практическое занятие. Разработка новых рецептов салатов из сырых овощей	1
	17	Практическое занятие. Разработка новых рецептов салатов из вареных овощей	1
	18	Практическое занятие. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.)	1
	Тематика лабораторных работ		14
	19-20	Лабораторная работа № 1 Приготовления салатных заправок	2
	21-22	Лабораторная работа № 2 Приготовления соусов для заправки салатов.	2
	23-24	Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	25-26	Лабораторная работа № 4 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат из вареных овощей с йогуртом. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	27-28	Лабораторная работа № 5 Приготовление, оформление и отпуск рыбных салатов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	29-30	Лабораторная работа № 6 Приготовление, оформление и отпуск салатов из морепродуктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	31-32	Лабораторная работа № 7 Приготовление, оформление и отпуск мясных салатов: салат из курицы и грибов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.	Содержание учебного материала		5
	33	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	1
	34	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов	1
	35	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов	1
	36	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска	1

		бутербродов	
	37	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.	1
	Тематика практических занятий		3
	38	Практическое занятие. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции	1
	39	Практическое занятие. Приготовление сложных блюд и закусок. Правила подачи	1
	40	Практическое занятие. Методы сервировки. Органолептические показатели	1
	Тематика лабораторных работ		14
	41-42	Лабораторная работа № 29 Приготовление холодных закусок из овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	43-44	Лабораторная работа № 30 Приготовление холодных закусок из овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	45-46	Лабораторная работа № 31 Приготовление холодных закусок из грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	47-48	Лабораторная работа № 33 Приготовление корзиночек с разными наполнителями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	49-50	Лабораторная работа № 34 Приготовление корзиночек с разными наполнителями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	51-52	Лабораторная работа № 28 Приготовление холодных закусок из яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
Тема 2.4. Приготовление, одготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	Содержание учебного материала		8
	53	Ассортимент простых холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.	1
	54	Ассортимент простых холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.	1
	55	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним.	1
	56	Приготовление, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья .	1
	57	Оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	1
	58	Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	1
	59	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д	1
	60	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д	1

	Тематика практических занятий	5
61-62	Практическое занятие. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.	2
63	Практическое занятие. Методы сервировки. Органолептические показатели	1
64-65	Практическое занятие. Приготовление закусок из мяса и домашней птицы.	2
	Тематика лабораторных работ	14
66-67	Лабораторная работа № 35 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
68-69	Лабораторная работа № 35 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
70-71	Лабораторная работа № 36 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбной гастрономии. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
72-73	Лабораторная работа № 36 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбной гастрономии. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
74-75	Лабораторная работа № 39 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества(бракераж) готовой продукции	2
76-77	Лабораторная работа № 39 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества(бракераж) готовой продукции	2
78-79	Лабораторная работа № 40 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
80	Дифференцированный зачет	1
	Из них лабораторных и практических занятий	54
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2	16
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	

<p>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p>Учебная практика по ПМ.03 Виды работ:</p> <p>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.</p> <p>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> <p>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>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>	72
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения,</p>	180

<p>нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>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>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>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>Всего</p>	<p>380</p>

<p>Учебная практика</p>		<p>72</p>
<p>Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок на основе уксуса .</p> <p>ПК3.1, 3.2 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Виды работ: Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, для холодных соусов (майонез, майонез со сметаной, майонез с корнионами, майонез с зеленью, маринад овощной без томата, горчица столовая), заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства. Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел (соус хрен, маринад овощной с томатом, соус хрен со сметаной). Выбор посуды для подачи соусов, варианты подачи, варианты декорирования соусами.</p>	<p>8</p>

<p>Тема 2. Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово - ягодных соусов и заправок. ПК 3.1.,3.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово -ягодных соусов (соус земляничный, или малиновый, вишневый, соус абрикосовый, соус клюквенный, соус брусничный). Выбор посуды для подачи соусов, варианты подачи, варианты декорирования соусами.</p>	8
<p>Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации салатов из свежих из сырых овощей. ПК 3.1.,3.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление салатов из свежих из сырых овощей, салат «Весна», из белокочанной капусты, «Витаминный», салат из свежих огурцов и помидор, салат из свежих помидор и сладкого перца, салат из редиса с зеленым луком, салат из редиса с огурцами и яйцом, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидор, салат из морской капусты, салат из курицы с сельдереем и яблоками. Варианты подачи салатов, варианты декорирования. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей.</p>	8
<p>Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации салатов из вареных овощей с использование мясопродуктов, птицы и дичи. ПК 3.1.,3.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей: винегрет с сельдью, винегрет с кальмарами, винегрет с грибами, винегрет овощной, салат мясной, салат столичный, салат картофельный с сельдью, салат рыбный. Приготовление салатов –коктейлей (салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов). Приготовление теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p>	6
<p>Тема 5. Приготовление салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод.</p>	<p>Приготовление салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод (салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат) ассортимент,</p>	6

<p>ПК3.1.,3.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	
<p>Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов. ПК 3.1., 3.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление оформление и отпуск бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе, тапасов, фингер фуд, оволакто, приготовление горячих бутербродов, укладка наполнителей, порционирование, запекание, нарезка гастрономических продуктов порциями и на слайсере. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Укладка наполнителей, порционирование, запекание. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	8
<p>Тема 7. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. ПК 3.1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов. (яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью, рубленые яйца с маслом и луком, грибы маринованные с луком, яйца с икрой или маслом селечным, баклажаны тушеные с помидорами, помидоры фаршированные грибами, помидоры фаршированные мясным салатом. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	8
<p>Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. ПК 3.1.,3.5. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: рыбы под маринадом, сельди рубленной, рыбы под майонезом, рыбного ассорти, мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и соответствие требованиям к качеству холодных блюд из рыбы. Подбор</p>	8

	<p>гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из рыбы, варианты декорирования соусами, гарнирами. Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок из рыбы.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок.</p> <p>Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из нерыбного водного сырья, варианты декорирования соусами, гарнирами. Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок из нерыбного водного сырья.</p>	
<p>Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 3.1., 3.6 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, студень говяжий, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени, мясной рулет с грибами). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания.</p> <p>Комплектование, упаковка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Особенности приготовления, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6
<p>Тема 10. Приготовление , подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 3.1.,3.6 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд (птица отварная с гарниром, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом, и черносливом, грибами, суфле из курицы с овощами, галантин из курицы , паштет из птицы или мяса в тесте). Особенности приготовления, варианты оформления. Подбор гарниров, соусов. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения, варианты оформления, требования к качеству.</p>	6

Производственная практика		180
		24
Тема 1. Приготовление холодных соусов, салатных заправок. ПК 3.1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов, холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении действий в холодном цехе: взвешивания, измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, запекания. Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок.	8
		8
		8
		36
Тема 2. Приготовление салатов. ПК 3.1., 3.3 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям салатов, холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную и на слайсере.,	24
		6

	<p>измельчении, смешивании, прослаивание, порционировании. Использование различных технологий приготовления салатов, гастрономических продуктов 15 порциями, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оформление и подача салатов, гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 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. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов доведение до готовности.</p>	6
		12
<p>Тема 3. Приготовление бутербродов.</p> <p>ПК 3.1.,3.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам . Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания. Измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, порционировании Использование различных технологий приготовления бутербродов открытых, закрытых, простых, сложных, канапе, фингер фуд, тапасов. Использование различных технологий приготовления, бутербродов, гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оформление и подача бутербродов, гастрономических</p>	6 6

	продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 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. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов доведение до готовности.	
		36
Тема 4. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов, сыра, яиц. ПК 3.1.,3.2 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из овощей, грибов, сыра, яиц. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную. Использование различных технологий приготовления закусок из овощей, грибов, сыра, яиц. Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции).	8
		8
		36
Тема 5. Приготовление холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.1.,3.5. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования,	24

	<p>инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную . Использование различных технологий приготовления закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оформление и подача закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия . Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	6
		6
		36
<p>Тема 6. Приготовление холодных закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента. Приготовление холодных закусок из птицы, дичи разнообразного ассортимента. ПК 3.1., 3.6. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из мяса, мясных продуктов. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную. Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом</p>	16
		8

	<p>требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 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. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из птицы, дичи. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную. Использование различных технологий приготовления закусок из птицы, дичи.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 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. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок из птицы, дичи.</p>	<p>6</p> <p>6</p>
--	---	-------------------

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требование к материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные 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 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Для реализации Программы **учебная практика** проводится в кулинарном цехе.

Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование; - холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Производственная практика на рабочих местах общественного питания:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование; - холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Электронный ресурс ЭБС <https://www.book.ru/>
2. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
3. Андонова Н.И., Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

4. Бурчакова И.Ю., С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебулочных мучных и кондитерских изделий Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
5. Володина М.В., Т.А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
6. 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», 2016г. – 320 с.
7. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2018 г.
8. Качуринва Т.А. Метрология и стандартизация Москва Издательский центр «Академия» 2018г.
9. Калинина В.М. Охрана труда в организации питания Москва Издательский центр «Академия» 2018г.
10. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
11. 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», 2016г. – 240 с.
12. 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», 2017г. – 208 с.
13. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
14. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
15. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276)
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования». 7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». 8. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. .

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru> , свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru> , свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

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</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 	<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 МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>для хранения, упаковки на вынос, 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 сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6.</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 	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <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 оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; -соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; -аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда 	
--	--	--

	<p>размеру и форме тарелки;</p> <p>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;</p> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>-оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>-адекватность определения потребности в информации;</p> <p>-эффективность поиска;</p> <p>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>-разработка детального плана действий;</p> <p>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для 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>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<p>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>-адекватность анализа полученной</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических</p>

деятельности	<p>информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</p>	
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>-оптимальность планирования профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>-толерантность поведения в рабочем коллективе.</p>	
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>-понимание значимости своей профессии.</p>	
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>-эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</p>	
<p>ОК. 09</p>	<p>-адекватность, применения средств</p>	

<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	