

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Уровень профессионального образования** среднее профессиональное образование в рамках реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 – «Поварское и кондитерское дело»

Новомосковск 2018

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий» (далее ГПОУ ТО «НТПБ»)

Разработчик:

Королева Оксана Николаевна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «НТПБ»

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» рассмотрена на заседании методического объединения ГПОУ ТО «НТПБ» протокол №3 от «28» декабря 2018 года и утверждена протоколом педагогического совета № 5 от «28» декабря 2018 года, введена в действие приказом директора № 21-осн. от «25» января 2019 года.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля .....	4
2. Структура и содержание профессионального модуля .....	7
3. Условия реализации программы профессионального модуля .....	23
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....	28

# 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 О1	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 иметь:**

<b>Практический опыт</b>	<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; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</p>
<b>Умения</b>	<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>

<b>Знания</b>	<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 297 ч.

Из них на освоение МДК -153 ч.

на практики учебную 36 и производственную 108 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе		Учебная	
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 3.1.- 3.6 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	51	51	16	-	-	-
ПК 3.1.- 3.2	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	102	102	60	-	-	-
ПК 3.1.- 3.6	Учебная и производственная практика	144			36	108	-
	<b>Всего:</b>	<b>297</b>	<b>153</b>	<b>76</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>-</b>

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	
1	2	3	
<b>Раздел ПМ 03. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разного ассортимента</b>		153	
<b>МДК 03. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>		51	
Тема 1.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Содержание	13	
	1	Организация работы холодного цеха. Технологический цикл обработки сырья для холодных блюд	1
	2	Классификация, ассортимент.	1
	3	Приготовление полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика	1
	4	Требования к организации рабочих мест. Правила техники безопасности и СанПиНа.	1
	5	Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1
	6	Правила получения продуктов. Снятие остатков на рабочем месте	1
	7	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей. Характеристика, последовательность этапов.	1
	8	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Характеристика, последовательность этапов.	1
	9	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов рыбной гастрономии. Характеристика последовательность этапов.	1
10	Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мяса. Характеристика, последовательность этапов.	1	

	11	Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов. Характеристика, последовательность этапов.	1
	12	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	1
	13	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях	1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание		18
	14	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	1
	15	Организация и техническое оснащение рабочих мест.	1
	16	Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1
	17	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок	1
	18	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	1
	19	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	1
	20	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	1
	21	Виды, назначение, торгово-технологического оборудования, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1
	22	Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1
	23	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1
	24	Характеристика механическое оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1
	25	Характеристика оборудования для нарезания хлеба и гастрономических продуктов	1
	26	Характеристика теплового оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1
	27	Способы охлаждения. Температурный режим в холодном цехе.	1

28	Характеристика холодильного оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1
29	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	1
30	Характеристика технологического оборудования зарубежных производителей для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
31-32	Практическое занятие Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции	2
33-34	Практическое занятие Определение качества традиционных видов овощей органолептическим методом.	2
35-36	Практическое занятие Определение качества традиционных видов рыбы органолептическим методом	2
37-38	Практическое занятие Определение качества традиционных видов рыбной гастрономии органолептическим методом	2
39-40	Практическое занятие Определение качества мяса органолептическим методом	2
41-42	Практическое занятие Определение качества традиционных видов мясных продуктов органолептическим методом	2
43-44	Практическое занятие Определение качества яиц органолептическим методом	2
45-46	Практическое занятие Определение качества традиционных видов сыра органолептическим методом	2
47-48	Практическое занятие Определение отходов при обработки свежих овощей.	2

49-50	Практическое занятие Определение отходов при обработке рыбы (согласно заданного сырья)	2
51-52	Практическое занятие Определение отходов при обработке мяса (согласно заданного сырья)	2
53-54	Практическое занятие Составление технологических карт и схем кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы	2
55-56	Практическое занятие Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2

	57-58	Практическое занятие Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2
	59-60	Практическое занятие Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	2
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>102</b>
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок		Содержание	4
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок	1
	2	Правила выбора и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	1
	3	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	1
	4	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1
		Содержание	9
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	5	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	1
	6	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1
	7	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	1
	8	Варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок	1
	9	Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	1
	10	Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	1

11	Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов.	1
12	Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1
13	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	1
<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>		8
14-15	<i>Лабораторная работа</i> Приготовление, оформление и отпуск салата «Греческий», салата «Цезарь» Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
16-17	Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск салата из сыра с яблоком, салата из яблок с сельдереем, фруктового салата. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
18-19	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салата из морской капусты, салата - коктейль с ветчиной и сыром. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
20-21	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей ( <i>винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом</i> ). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
Содержание		

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов	22	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	8
	23	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости	1
	24	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов, открытых (простых, сложных), закрытых,	1
	25	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов, закусочных, гастрономических продуктов порциями.	1
	26	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	1
	27	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1

	28	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1
	29	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>		6
	30-31	Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	32-33	Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	34-35	Практическое занятие Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию	2
	Содержание		8
Тема 2.4. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из овощей и грибов	36	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из овощей и грибов.	1
	37	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	1
	38	Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов.	1
	39	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй для холодных закусок из овощей и грибов.	1

	40	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из свежих и консервированных овощей.	1
	41	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из свежих и консервированных овощей.	1
	42	Ассортимент. Процессы приготовления холодных закусок из грибов.	1
	43	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из грибов.	1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>		10
	44-45	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных закусок из свежих и консервированных овощей.	2

	46-47	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных закусок из грибов	2
	48-49	Практическое занятие Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из овощей.	2
	50-51	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных закусок из грибов	2
	52-53	Практическое занятие Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию	2
	Содержание		13
Тема 2.5. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов	54	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктами.	1
	55	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктами.	1
	56	Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1
	57	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй для закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктов.	1
	58	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из рыбы. Презентация оформления Требования к качеству	1

	59	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из рыбы.	1
	60	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из рыбной гастрономии Презентация оформления Требования к качеству	1
	61	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из рыбной гастрономии.	1
	62	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок из нерыбных водных продуктов Презентация оформления Требования к качеству	1
	63	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из нерыбных водных продуктов.	1
	64	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок из субпродуктов (Икры, печени, молоко). Презентация оформления Требования к качеству	1

	65	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов	1
	66	Алгоритм калькулирования холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов.	1
		<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	12
	67-68	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбы и рыбной гастрономии.	2
	69-70	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных закусок из морепродуктов.	2
	71-72	Практическое занятие Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из морепродуктов	2
	73-74	Практическое занятие Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из рыбы.	2
	75-76	Практическое занятие Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию	2

	77-78	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
		Содержание	9
Тема 2.6. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.	79	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.	1
	80	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из мяса.	1
	81	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из мяса	1
	82	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из мясной гастрономии.	1
	83	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из мясной гастрономии.	1
	84	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок из домашней птицы	1
	85	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из домашней птицы	1

	86	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок из субпродуктов. Презентация оформления.	1
	87	Требования к качеству холодных закусок из мяса, мясной гастрономии. Сроки хранения.	1
		<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	14
	88-89	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мяса и мясной гастрономии.	2
	90-91	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных закусок из домашней птицы.	2
	92-93	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясных субпродуктов.	2
	94-95	Практическое занятие Составление калькуляционных карт холодных закусок из мяса.	2
	96-97	Практическое занятие Составление калькуляционных карт холодных закусок из мясной гастрономии.	2
	98-99	Практическое занятие Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию	2
	100-101	Лабораторная работ. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
		Содержание	11
Тема 2.7. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из яиц, творога и сыра	102	Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из яиц, творога, сыра.	1
	103	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из яиц	1
	104	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок из яиц.	1
	105	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из творога	1
	106	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из творога.	1
	107	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из сыра	1
	105	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из сыра.	1
	109	Требования к качеству холодных закусок из яиц, творога и сыра. Сроки хранения.	1

	110	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1
	111	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1
	112	Комплектование, упаковка холодных закусок для отпуска на вынос.	1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>		10
	113-114	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных закусок из яиц.	2
	115-116	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных закусок из творога и сыра.	2
	117-118	Практическое занятие Составление калькуляционных карт холодных закусок из яиц.	2
	119-120	Практическое занятие Составление калькуляционных карт холодных закусок из творога и сыра.	2
	121-122	<i>Лабораторная работа</i> Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	Содержание		8
Тема 2.8. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных банкетных закусок	123	Подбор продуктов для приготовления холодных банкетных закусок. Правила сочетаемости продуктов.	1
	124	Ассортимент. Технологические процессы приготовления канапе.	1
	125	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок канапе.	1
	126	Ассортимент. Технологические процессы приготовления корзиночек с разными наполнителями.	1
	127	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок корзиночек с разными наполнителями	1
	128	Ассортимент. Технологические процессы приготовления волованов с разными наполнителями.	1
	129	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок волованов с разными наполнителями.	1

	130	Требования к качеству холодных банкетных закусок Сроки хранения.	1
		<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	6
	131-132	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных банкетных закусок канапе, валованов, корзиночек	2

	133-134	Практическое занятие Составление калькуляционных карт закусок канапе, валованов, корзиночек	2
	135-136	Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
		Содержание	13
Тема 2.9. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд.	137	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для холодных блюд.	1
	138	Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий.	1
	139	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.	1
	140	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из овощей.	1
	141	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из овощей.	1
	142	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из грибов.	1
	143	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из грибов.	1
	144	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных товаров.	1
	145	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных из рыбы и рыбных товаров.	1
	146	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из морепродуктов	1
	147	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из морепродуктов.	1
	148	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из мяса и мясной гастрономии.	1

149	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из мяса и мясной гастрономии.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	19	
150-151	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных блюд из овощей.	2	
152-153	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных блюд из грибов.	2	
154-155	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных блюд из рыбы.	2	
156-157	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных блюд из мяса.	2	
158-159	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных блюд из домашней птицы.	2	
160-161	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления холодных блюд из субпродуктов.	2	
162-163	Практическое занятие Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2	
64-168	Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд Оценка качества (бракераж) готовой продукции	5	
	169-170	Дифференцированный зачет	2

<p><b>Учебная практика по ПМ.03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	144
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря,</li> </ol>	72

<p>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>Всего</p>	<p>297</p>
<p><b><i>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</i></b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <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>-</p>
<p><b><i>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</i></b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p>	<p>-</p>

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li><li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li><li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li><li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li><li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li><li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li></ol> |  |
|--|--|

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места,**

**Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;

техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Учебный кулинарный цех (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)**

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;

Универсальный привод;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф морозильный;

Шкаф холодильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Кофемолка;

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Машина посудомоечная;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

## **Требования к оснащению баз практик**

### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
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.

### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. – М.: Издательский центр «Академия», 2018
13. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
14. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
15. 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..
16. 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.
17. 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.
18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

19. 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.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. 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
25. 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](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.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения:</li> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения</li> </ul>

	<p>хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p><i>заданий экзамена по модулю;</i></p> <p><i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие</li> </ul>	

<p>канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul>	
---	--	--

<p><b>ПК 3.6.</b></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"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	--

	<p>использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения;</li> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения;</li> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения;</li> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий</li> </ul>

	<p>информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><i>экзамена по модулю;</i>  <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p><b>ОК.03</b>  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b>  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b>  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b>  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	

<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК.10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>