

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК.03.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента**

**МДК.03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента**

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

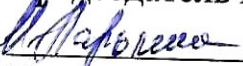
МДК.03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа разработана на основе рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), протокол № 3 от 21 июля 2015 г.)

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА

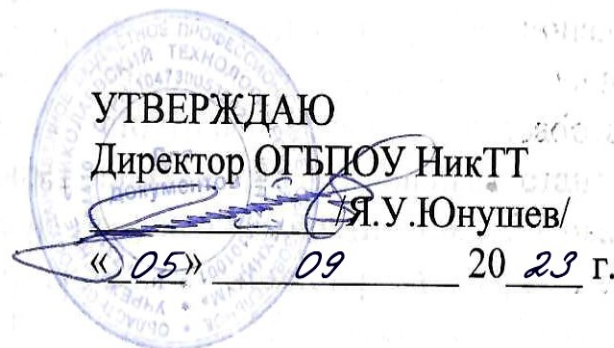
на заседании ЦК

Председатель ЦК

 / И.И. Ларькина /

Протокол заседания ЦК

№ 1 от «05» 09 2023 г.



ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГБПОУ «Николаевский технологический техникум»

РАЗРАБОТЧИК: Кистанова Анастасия Васильевна, мастер производственного обучения, преподаватель;

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

МДК.03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК

МДК.03.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) обучающихся на базе основного общего образования по профессии: **43.01.09 «Повар, кондитер»**, укрупненной группы профессий – 43.00.00 Сервиз и туризм, и предназначена для получения среднего общего образования студентами,

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с естественнонаучным профилем профессиональным образованием.

1.2. 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:

1.2.1 Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. 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

1.2.3. Личностные результаты реализации программы воспитания

Код	Наименование видов личностных результатов (<i>дескрипторы</i>)
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 15	Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций
ЛР 20	Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса
ЛР 23	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела

1.2.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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.
Умения	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знания	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.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов ПМ 03- 650 часов,

Из них на освоение МДК 03.01- 52, том числе ЛПЗ -10 часов;

МДК 03.02 - 274, в том числе ЛПЗ - 55 часов;

практики, в том числе учебная УП-144,

производственная ПП-180.

1.4.«При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, а также проведение зачётов, экзаменов, завершающих освоение рабочей образовательной программы, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например, Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:
« - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

- Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

1.5.Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

МДК.03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК

МДК.03.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК

Коды профессиональных, общих компетенций, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики			
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная	Консультации	
Промежут.	Лабораторных и практических занятий, часов									
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 3.1.-3.6 ОК ЛР 2, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 15,	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	52		51	Д. 3	10	-	-		1
ПК 3.1.,3.2 ОК ЛР 20, ЛР 23	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	274		273	Д. 3	55	-	-		1
ПК 3.1-3.6 ОК	Учебная и производственная практика	324		324	Д. 3	-	144	180		-
	Всего:	650		648		-	144	180		2

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Личностные результаты (ЛР)</i>
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		52	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		51	
Тема 1.1. Значение в питании холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Назначение холодных блюд и закусок, роль оформления и подачи блюд и закусок. Пищевая ценность.	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Классификация холодных блюд, ассортимент, органолептические способы проверки качества продуктов, использование различных способов технологии приготовления, правила проведения бракеража, требования к качеству, температура подачи. УРОК-ДИСПУТ: ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТОВ.	2	ЛР 2
Тема 1.3. Подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции, подготовка продуктов к приготовлению холодных блюд, характеристика, последовательность этапов, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.	2	
Тема 1.4. Подготовка к хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Санитарные правила охлаждения, хранения холодных блюд и закусок, температурный режим, выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	2	
Тема 1.5.	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов	2	

<p>Оптимизация процессов приготовления и подготовки к реализации.</p>	<p>приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях Cook&Serve.</p>		
<p>Тема 1.6. Организация работ по приготовлению холодных блюда закусок на предприятиях с полным циклом.</p>	<p>ЭКСКУРСИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЕ ПИТАНИЯ. Организация работ по приготовлению холодных блюда закусок на предприятиях с полным циклом и цеховой структурой. Стадии технологического процесса производства готовых блюд и кулинарных изделий. Назначение цехов, приготовление продукции, этапы работы заготовочных предприятий.</p>	4	ЛР 7
<p>Тема 1.7. Организация работ по приготовлению холодных блюда закусок на предприятиях с бесцеховой структурой.</p>	<p>Организация работ по приготовлению холодных блюда закусок на предприятиях с бесцеховой структурой. Доготовочные предприятия, работающие на п/ф, имеющие небольшие производственные мощности, ограниченный ассортимент. Режим работы. Приготовление продукции как из сырья, так и п/ф. доготовка и реализация холодных блюд и закусок. Рентабельность бесцеховой структуры производства.</p>	4	
<p>Тема 1.8. Предприятия с неполным технологическим процессом.</p>	<p>Работа предприятий с незначительным объемом выпуска собственной продукции и работающие на п/ф. столовые раздаточные магазины кулинарии, ассортимент и реализация продукции.</p>	2	
<p>Тема 1.9. Организация рабочих мест.</p>	<p>Назначение организации рабочих мест, расположение на производственном участке. Планирование труда на рабочем месте, технологические линии по приготовлению разных видов закусок и блюд.</p>	2	
<p>Тема 2.0. Техническое оснащение рабочих мест.</p>	<p>Основное оборудование холодного цеха, поварской инвентарь и приспособления для нарезания, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Новые конструкции: холодильные столы с охлаждаемыми шкафами, модулированные секции-столы с охлаждаемыми шкафами и горкой для хранения ингредиентов холодных блюд, секции-столы для хранения специй, кухонной посуды; подключение к электрической сети; универсальные приводы, льдогенераторы. Раздельный инвентарь для нарезки сырых и отварных овощей; для соединения ингредиентов салатов, порционирования холодных блюд, сладких блюда напитков, для нарезки хлеба.</p>	2	

<p>Тема 2.1. Безопасная эксплуатация оборудования.</p>	<p>Безопасная эксплуатация оборудования. Инструктажи по охране труда. Оказание первой помощи при несчастных случаях. Средства защиты от разных поражений; организационно-технические мероприятия. Обязательное выполнение правил эксплуатации оборудования. Инструктажи по охране труда повара; общие требования безопасности; безопасность перед началом работы, во время работы, в аварийных ситуациях, по окончании работы.</p> <p>УРОК – БРИФИНГ: РЕШЕНИЕ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ.</p>	2	ЛР 9
<p>Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования.</p>	<p>Соблюдение санитарных норм и правил. Подготовка продуктов на основе ХААСП (Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов). Контроль технологического процесса; инструкции о процедурах уборки, дезинфекции, личной гигиены персонала, согласованные с органами госсанэпиднадзора; техническое обслуживание и мойка оборудования и инвентаря, расположение моечных умывальников.</p>	2	
<p>Тема 2.3. Безопасность приготавливаемой продукции и блюд для ПОП.</p>	<p>Виды опасностей, которые могут присутствовать в производственных процессах. Показатели и методы контроля, предупреждающие действия, которые устраняют и снижают риск производственных процессов. Принципы обеспечения безопасности пищевых продуктов путем проведения постоянного и действенного производственного контроля на всех этапах процесса производства пищевой продукции.</p>	4	
<p>Тема 2.4. Организация подготовки к реализации (порционированию).</p>	<p>Ассортимент продукции холодного цеха. Производственная программа и планировка, особенности работы холодного цеха. Соблюдение санитарных правил при порционировании, разграничение производства блюд из сырых и варенных овощей, рыбы и мяса. Организация универсальных рабочих мест, разделение технологических линий.</p>	4	
<p>Тема 2.5. Рациональная организация рабочего места.</p>	<p>Организация рабочих мест в холодном цехе: для приготовления салатов и винегретов, приготовления закусок из гастрономических продуктов, бутербродов, холодных супов, сладких супов.</p>	2	
<p>Тема 2.6. Виды оборудования для технологических линий.</p>	<p>Использование механического оборудования: для нарезки, взбивания, протирания и т.д. средств малой механизации. Холодильного оборудования: шкафы, производственные столы с охлаждаемым шкафом, низкотемпературный прилавок, льдогенераторы. Производственные столы, стеллажи, раздаточные прилавки, инвентарь, инструменты.</p>	2	
<p>Тема 2.7. Комплектование, упаковка для отпуски на вынос.</p>	<p>Оптимальная организация процессов упаковки различных п/ф, готовых изделий. Защита продукции от повреждения или потерь, укладки, хранения. Роль упаковки в маркетинге. Классификация упаковочного материала. Их достоинства, санитарно-гигиенические требования. Использование унифицированных контейнеров.</p>	4	

	Качество, экологичность и хранение тары.		
Тема 2.8. Стандарты и нормативно-техническая документация.	Развитие современных предприятий пищевой промышленности. Применение разнообразных видов продукции. Уровень требований к современному повару. Работа с нормативно-технической документацией. Использование документации для повышения профессионального уровня повара, в соответствии современным требованиям.	4	
Тема 2.9. Охрана труда в организациях питания.	Значимость вопросов, связанных с обеспечением безопасности труда на производстве. Решение организационно-технических задач в области охраны труда. Высокая профессиональная подготовка, техническая грамотность. Стандарты системы безопасности труда и гигиенические нормативы. РОЛЕВАЯ ИГРА. РЕШЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНИЧЕСКИХ ЗАДАЧ.	2	ЛР 15
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	10	
	Практическое занятие 1: Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2	
	Практическое занятие 2: Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2	
	Практическое занятие 3: 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	
	Практическое занятие 4: Сервировка стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	4	
	Дифференцированный зачет	1	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		1	

<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>		
--	--	--

Раздел модуля 2.		274	
Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.			
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			
Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	43 + 1 см = 44	
<p>1. Классификация холодных соусов.</p> <p>2. Классификация заправок.</p> <p>3-4. Пищевая ценность холодных соусов.</p> <p>5-6. Пищевая ценность заправок.</p> <p>7-8. Ассортимент холодных заправок, соусов.</p> <p>9-10. Значение в питании холодных соусов и заправок.</p> <p>11. Кулинарное назначение концентратов.</p> <p>12-13. Требования к качеству.</p> <p>14-15. Условия и сроки хранения.</p> <p>16-17. Готовые соусы и заправки промышленного производства.</p>	<p>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства</p>	1 1 2 2 2 2 1 2 2 2	17
<p>18-19. Характеристика соусов.</p> <p>20-21. Правила выбора соусов.</p> <p>22. Требования к качеству основных продуктов.</p> <p>23. Требования к качеству дополнительных ингредиентов.</p> <p>24. Компоненты для холодных соусов.</p>	<p>2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)</p>	2 2 1 1 1	9

25. Компоненты для заправок. 26. Требования к соусным полуфабрикатам промышленного производства.		1 1	
27. Приготовление ароматизированных масел. 28. Приготовление эмульсионного соуса. 29-30. Подбор пряностей и приправ для соусов. 31. Приготовление фруктовых соусов. 32. Приготовление овощных соусов. 33. Приготовление соусов из молочнокислых продуктов.	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	1 1 2 1 1 1	7
34. Ассортимент холодных соусов. 35. Ассортимент заправок. 36. Рецептуры холодных соусов. 37. Рецепты холодных заправок. 38. Кулинарное назначение холодных соусов. 39. Кулинарное назначение холодных заправок. 40. Условия и сроки хранения холодных соусов. 41. Условия и сроки хранения холодных заправок. 42. Реализация холодных соусов и заправок. 43. Требования к качеству соусов и заправок.	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	10
Самостоятельная работа. Составить презентацию на тему: Холодные закуски, ассортимент.		1	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание		51
44-45. Классификация салатов. 46-47. Ассортимент салатов. 48-49. Значение в питании салатов разнообразного ассортимента. 50-51. Актуальные направления в приготовлении салатов.	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2 2 2 2	8
52-53. Выбор основных продуктов. 54-55. Качество продуктов. 56-57. Подготовка ингредиентов. 58-59. Условия и сроки хранения ингредиентов. 60. Сочетание ингредиентов для салатов. 61. Сочетание ингредиентов для заправок. 62. Правила подбора заправок. 63. Салат из свежих овощей, ассортимент.	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2 2 2 2 1 1 1 1	19

64. Салат из вареных овощей, ассортимент. 65-66. Оформление и отпуск салатов. 67-68. Требования к качеству салатов. 69-70. Условия и сроки хранения салатов.		1 2 2 2	
71-72. Правила сервировки стола. 73-74. Выбор посуды для отпуска салатов. 75-76. Способы подачи салатов и ингредиентов. 77-78. Способы обслуживания.	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2 2 2 2	8 ЛР 20
УРОК –КОНКУРС: ЭСТЕТИЧЕСКАЯ ГАРМОНИЯ			
79-80. Приготовление салатов разных наций. 81-82. Особенности подачи.	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2 2	4
Тематика практических занятий и лабораторных работ		12	
83-86	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей: салат«Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром. Органолептическая оценка качества(бракераж) готовой продукции.	4	
87-90	Лабораторная работа.№2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов: салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества(бракераж) готовой продукции.	4	
91-94	Лабораторная работа.№3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей(винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	
Тема 2.2.Приготовление,подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	96	
95-96. Классификация, ассортимент бутербродов. 97-98. Значение в питании бутербродов. 99-100. Значение в питании холодных закусок. 101-102. Ассортимент холодных закусок из овощей. 103-104. Ассортимент холодных закусок из грибов. 105-106. Ассортимент холодных закусок из мяса. 107-108. Ассортимент холодных закусок из птицы.	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2 2 2 2 2 2	14
109-110. Правила выбора основных гастрономических	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и	2	8

<p>продуктов. 111-112. Выбор дополнительных ингредиентов. 113-114. Принцип совместимости продуктов. 115-116. Взаимозаменяемые продукты.</p>	<p>дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p>	<p>2 2 2</p>	
<p>117-118. Технологический процесс приготовления. 119-120. Оформление и отпуск бутербродов. 121-122. Открытые и закрытые бутерброды. 123-124. Требования к качеству. 125-126. Сроки хранения и реализации.</p>	<p>3.Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.</p>	<p>2 2 2 2 2</p>	<p>10</p>
<p>127-128. Технология приготовления холодных закусок. 129-130. Оформление и отпуск холодных закусок. 131-132. Закуски из овощей. 133-134. Закуски из рыбы. 135-136. Закуски из мяса и птицы. 137-138. Варианты оформления. 139-140. Отпуск для различных видов обслуживания. 141-142. Правила и варианты отпуска икры. 143-144. Требования к качеству. 145-146. Условия и сроки хранения и реализации.</p>	<p>4.Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>2 2 2 2 2 2 2 2 2</p>	<p>20</p>
<p>147-148. Приготовление горячих бутербродов. 149-150. Технологическая последовательность. 151-152. Способы подачи.</p>	<p>5.Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p>	<p>2 2 2</p>	<p>6</p>
<p>153-154. Правила сервировки стола. 155-156. Выбор посуды для отпуска бутербродов. 157-158. Выбор посуды для гастрономических продуктов. 159-160. Способ подачи в зависимости от типа предприятия.</p>	<p>6.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p>	<p>2 2 2 2</p>	<p>8</p>
<p>161-162. Варианты выкладывания гастрономических продуктов. 163-164. Варианты выкладывания продуктов на блюдах для банкетов. 165-166. Варианты выкладывания продуктов на блюдах для банкетов-фуршетов. 167-168. Варианты выкладывания продуктов на блюдах для отпуска по типу «шведского стола».</p>	<p>7.Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p>	<p>2 2 2 2</p>	<p>8</p>

169-170. Комплектование, упаковка бутербродов. 171-172. Упаковка гастрономических продуктов порциями. 173-174. Упаковка холодных закусок для отпуска на вынос.	8.Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями,холодных закусок для отпуска на вынос.	2 2 2	6
Тематика практических занятий и лабораторных работ		16	
175-178	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов.	4	
179-182	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпускзакусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями.	4	
183-186	Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок изияиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	
187-188	Практическое занятие №1. Расчет количества сырья,выхода бутербродов.	2	
189-190	Практическое занятие №2. Расчет количества сырья,выхода закусок.	2	
Тема 2.4.Приготовление,подготовка к реализациихолодных блюд из рыбы,мяса, птицы.	Содержание	82	
191-192. Ассортимент простых холодных блюд и закусок. 193-194. Значение в питании простых холодных блюд и закусок.	1.Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2 2	4
195-196. Правила выбора основных продуктов. 197-198. Правила выбора ингредиентов к ним. 199-200. Соответствиетребованиям к качеству холодных блюд. 201-202. Соответствиетребованиям к качеству закусок.	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2 2 2 2	8
203. Приготовление холодных блюд из рыбы. 204-205. Оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. 206. Приготовление холодных блюд из нерыбного (водного сырья). 207-208. Оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного (водного сырья).	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	1 2 1 2	12

<p>209. Подбор гарниров для холодных блюд из рыбы. 210. Подбор гарниров для холодных блюд из нерыбного (водного сырья). 211. Подбор соусов, заправок для холодных блюд из рыбы. 212. Подбор соусов, заправок для холодных блюд из нерыбного (водного сырья). 213-214. Оформление тарелки.</p>		<p>1 1 1 1 2</p>	
<p>215-216. Приготовление блюд из мяса. 217-218. Приготовление блюд из птицы. 219-220. Оформление и отпуск блюд из мяса. 221-222. Оформление и отпуск блюд из птицы. 223-224. Подбор соусов, заправок для блюд из мяса. 225-226. Подбор соусов, заправок для холодных блюд из птицы.</p>	<p>4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)</p>	<p>2 2 2 2 2 2</p>	<p>12</p>
<p>227-228. Правила сервировки стола для бутербродов. 229. Выбор посуды для отпуска бутербродов. 230-231. Правила сервировки стола для гастрономических продуктов порциями. 232. Выбор посуды для отпуска для гастрономических продуктов порциями. 233. Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. 234-235. Способы обслуживания.</p>	<p>5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.</p>	<p>2 1 2 1 1 2</p>	<p>9</p>
<p>236. Комплектование, упаковка холодных блюд из рыбы. 237. Комплектование, упаковка холодных закусок из рыбы. 238. Комплектование, упаковка холодных блюд из нерыбного водного сырья. 239. Комплектование, упаковка холодных закусок из нерыбного водного сырья. 240. Комплектование, упаковка холодных блюд птицы. 241. Комплектование, упаковка холодных закусок из птицы. 242. Упаковка холодных блюд и закусок из рыбы на вынос.</p>	<p>6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.</p>	<p>1 1 1 1 1 1</p>	<p>9</p>

243. Упаковка холодных блюд и закусок из нерыбного водносырья на вынос. 244. Упаковка холодных блюд и закусок из птицы для отпуска на вынос.		1 1	ЛР 23
УРОК – ТЕЛЕМОСТ: ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА.			
Тематика практических занятий и лабораторных работ			28
245-250	Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбноговодного сырья. Оценка качества(бракераж)готовой продукции		6
251-256	Лабораторная работа.№8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества(бракераж) готовой продукции		6
257-260	Лабораторная работа.№9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		4
261-262	Практическое занятие №3. Расчет сырья,выхода готовых холодных блюд из мяса.		2
263-264	Практическое занятие №4. Расчет сырья,выхода готовых холодных блюд из рыбы.		2
265-266	Практическое занятие №5. Расчет сырья,выхода готовых холодных блюд из нерыбного водного сырья.		2
267-268	Лабораторная работа.№10. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания		2
269-271	Лабораторная работа.№11. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания		3
272-273.	Дифференцированный зачет		2
Всего МДК 03.02			274
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим			144

<p><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</i></p> <p><i>Виды работ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционировании, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 	<p>180</p>
<p><i>Всего ПМ 03</i></p>	<p>650 часов</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; оснащенный 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).

Лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1. Рабочей программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»: Тестомесильная машина hs20, плита электрическая, электропечь «кедр», фритюрница «vitek», слайсер «hurakan», холодильник «bosch», электродуховка «delta», индукционная плита, термопот «lira», мясорубка «белвар 201», тостер «polaris», миксер «skarlett», весы настольные электронные «smile», блендер «magnit», блендер «skarlett», вафельница «skarlett», электрочайник «фея», мультиварка «skarlett».

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

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.3 рабочей программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г №273 «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный закон от 08.06.2020г № 164-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816.
4. Богачева А.А., Клименко Н.Н., Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков: издательство «Феникс», 2020г -157 с.
5. Семичева Г.П., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: - М : Академия, 2023- 247
6. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2019. 416с.
7. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2022. – 374с.
8. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2022 – 370с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2022- 416с.

10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2020. – 615 с.

3.2.2. Основные электронные ресурсы

<http://povar.rubooks>

www.bankreceptov.ru/spice/

www.kuharka.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2019г. №610н

2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2019.- 544с.

3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808 Литература для студентов

4. Круглов «ХАССП практическое руководство по внедрению», Издательские решения, 2018г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – 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>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.2.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к</p>	

<p>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</p>	<p>реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – презентовать бизнес-идею; – определять источники финансирования;</p>	