

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК РКИГ
_____ А.Р. Балабанова

«_____» _____ 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
ПРОФЕССИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**



г. Алушта, 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики: Дубова Т. Ю. – преподаватель АФ ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № __ от «__» _____ 2022г.

Председатель ЦМК _____ Т.Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист _____ С.И.Крамар

СОГЛАСОВАНО с работодателем

наименование предприятия/ организации

Подпись, должность, инициалы, фамилия

«__» _____ 2021г.

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, в соответствии с ФГОС СПО **43.00.00. Сервиз и туризм по профессии 43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, 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;
- порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями;

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 637 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 631 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 163 часов.
Учебной и производственной практики 468 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная, часов
			всего, часов	в т. ч. занятия в форме практической подготовки, часов			
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	Раздел 1. МДК.03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	66	66	26	-	-	-
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	Раздел 2. МДК. 03.02. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	97	97	41	-	-	-
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	Учебная практика	144				144	
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	Производственная практика	324					324
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	Квалификационный экзамен	6					-
	Всего:	637	163	67	-	144	324

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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, практико-ориентированные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		66		
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		66		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание	13		
	1. Значение холодной кулинарной продукции в питании человека.	1	Д.3, с. 203-	1
	2. Классификация холодной кулинарной продукции.	1	О.2, с. 86	1
	3. Классификация посуды для подачи холодной кулинарной продукции.	1	Д.7, с. 182	1
	4. Характеристика посуды для подачи холодной кулинарной продукции.	1	О.2, с. 74	1
	5. Ассортимент холодной кулинарной продукции.	1	Д.3, с. 204	1
	6. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	1	О.1, с. 127	1
	7. Подготовка продуктов перед приготовлением холодной кулинарной продукции.	1	Д.6, с. 8-11	1
	8. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления, подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	1	Подгот. сообщение	1

	9.	Технология Sous Vide – технология приготовления пищи при низких температурах.	1	Подготов. сообщ.	1
	10.	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. Технология Cook&Chill.	1	О.2, с. 7	1
	11.	Технологии Cook&Freeze–термостатирование готовой продукции.	1	Подготов. сообщение	1
	12.	Технологии Cook&Hold – интенсивное замораживание готовой продукции.	1	Подготов. сообщение	1
	13.	Значение холодной кулинарной продукции в питании человека.	1	Подготов. сообщение	1
	Самостоятельная учебная работа при изучении Темы 1.1. Подготовка сообщений по темам: «Источники возникновения опасностей при приготовлении холодных блюд и закусок», «Основные принципы разработки системы ХАССП», «Отличительные особенности и сложности, возникающие при применении принципов ХАССП в общественном питании», «Технология Sous Vide – технология приготовления пищи при низких температурах».		-	-	3
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание		25		
	14.	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом.	1	О.1, с. 127-134,	1
	15.	Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом.	1	О.1, с. 127-134	1
	16.	Виды, технологического оборудования.	1	О.1, с. 127	1
	17.	Назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1	О.1, с. 127-134	1
	18.	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с цеховой структурой.	1	О.1, с. 127-134	1
	19.	Техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с цеховой структурой.	1	О.1, с. 127-134	1
	20.	Виды, технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1	Д.4, с. 157	1
	21.	Назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1	Д.4, 200-203	1
	22.	Организация работ по приготовлению холодных блюд на предприятиях (в организациях) с бесцеховой структурой.	1	О.1, с. 127-134	1

23.	Организация работ по приготовлению холодных закусок на предприятиях (в организациях) с бесцеховой структурой.	1	Д.4, с. 91-101	1
24.	Техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с бесцеховой структурой.	1	О.1, с. 127-134	1
25.	Виды технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации	1	Д.4, с. 157	1
26.	Назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации	1	Д.4, с. 200-203	1
27.	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	1	Подготов. сообщение	1
28.	Источники возникновения опасностей при приготовлении холодных блюд и закусок	1	Подготов. сообщение	1
29.	Система ХАССП в общественном питании.	1	О.2, с. 215	1
30.	Отличительные особенности и сложности, возникающие при применении принципов ХАССП в общественном питании	1	Подготов. сообщение	1
31.	Организация подготовки к реализации, упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке.	1	Д.4, с. 119-127	1
32.	Техническое оснащение организации подготовки к реализации холодной кулинарной продукции	1	О.2, с. 26-32	1
33.	Виды торгово-технологического оборудования	1	Д.4, с. 119	1
34.	Правила безопасной эксплуатации оборудования	1	Д.4, с. 119	1
35.	Организация питания по типу «шведский стол»	1	Д.4, с. 120	1
36.	Оборудование для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	1	Д.7, с. 417-420	1
37.	Посуда для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	1	Д.7, с. 417	1
38.	Инвентарь для реализации готовых холодных закусок	1	Д.7, с. 420	1
Практико-ориентированные занятия		26		
39.	Практическое занятие № 1.	4	МУ к вып. пр. раб. № 1	
40.	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции			
41.				
42.				
43.	Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, для приготовления холодных блюд и	4	МУ к вып. пр. раб. № 2	
44.				
45.				

46.	закусок			
47.	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок	2	МУ к вып. пр. раб. № 3	
48.				
49.	Практическое занятие №4. Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров	4	МУ к вып. пр. раб. № 4	
50.				
51.				
52.				
53.	Практическое занятие №5. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов.	4	МУ к вып. пр. раб. № 5	
54.				
55.				
56.				
57.	Практическое занятие №6. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации слайсера.	4	МУ к вып. пр. раб. № 6	
58.				
59.				
60.				
61.	Практическое занятие №7. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок	2	МУ к вып. пр. раб. № 7	
62.				
63.	Практическое занятие №8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	2	МУ к вып. пр. раб. № 8	
64.				
Самостоятельная учебная работа при изучении Темы 1.2. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		-	-.	3

65.	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2		3
66.					
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			97		
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			97		
Тема 2.1.		Содержание	6		
Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	1.	Значение холодных блюд в питании.	1	Д.9,стр.5-	1
	2.	Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.	1	Д.9 стр. 8	1
	3.	Характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов.	1	Д.4, с. 60-63	1
	4.	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов.	1	Д.3, с. 115-118	1
	5.	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов	1	Д.4, с. 69	1
	6.	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1	Д.2, с. 161-165	1

	Самостоятельная учебная работа при изучении Темы 2.1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений.	-	-	3
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов	Содержание	12		
	7. Бутерброды, технология приготовления, оформление и отпуск.	1	Д.9, стр.12	1
	8. Подготовка гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов.	1	Д.9 стр.13-16	1
	9. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых. Классификация бутербродов.	1	Д.9, стр. 16.-22 Д.3, с. 204-207	1
	10. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов региональной кухни: канапе, волованы, корзиночки.	1	О.2 с.164-168	1
	11. Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов	1	Д.3, с. 224	1
	12. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve	1	Подготов. сообщение	1
	13. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача	1	Н.1, с. 8-13	1
	14. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	1	Д.7, с. 251-259,	1
	15. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	1	Д.7, с. 295-298	1
	16. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов.	1	Д.7, с. 301	1
	17. Правила, варианты выкладывания бутербродов на блюдах для банкетов.	1	Н.1, с.13	1
	18. Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос	1	О.2, с. 215	1

	Практико-ориентированные занятия	2		
	19. Практическое занятие № 1. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2	МУ к вып. пр. раб. № 1	
	20.			
	Практико-ориентированные занятия	4		
	21. Лабораторное занятие № 1. Приготовление, оформление и отпуск	4	МУ к вып. лаб. раб. № 1	
	22. открытых, закрытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой			
	23. продукции Приготовление, оформление и отпуск горячих бутербродов.			
	24. Оценка качества (бракераж) готовой продукции			
	Самостоятельная учебная работа при изучении Темы 2.2. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка сообщений по темам раздела.	-	-	
Тема 2.3. Приготовление салатов и винегретов.	Содержание	18		
	25. Салаты из сырых овощей.	1	Д.9 стр. 22	1
	26. Салаты из вареных овощей.	1	Д.9 стр. 25	1
	27. Салаты из мяса и птицы.	1	Д.9 стр. 27	1
	28. Салаты из рыбы и морепродуктов.	1	Д.9 стр. 31	1
	29. Салаты-коктейли. Салаты из сыра.	1	Д.9 стр. 32	1
	30. Приготовление, подготовка к реализации салатов и винегретов региональной кухни: «Греческий», «Цада», «Цезарь».	1	О.2, с. 169	1
	31. Винегреты.	1	Д.9 стр. 36	1
	32. Десертные салаты.	1	О.2, с. 117	1
	Практико-ориентированные занятия	2		
	33. Практическое занятие № 2. Расчет количества сырья, выхода салатов	2	МУ к вып. пр. раб. № 2	
	34.			
	Практико-ориентированные занятия	8		
	35. Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов	2	МУ к вып.	

	36.	из сырых и варёных овощей. Оценка качества (бракераж) готовой		лаб.раб.№2	
	37.	продукции			
	38.	Лабораторное занятие №3. Приготовление, оформление и отпуск салатов	2	МУ к вып.	
	39.	с мясными продуктами; из рыбы и морепродуктов. Оценка качества (бракераж).		лаб.раб.№3	
	40.	Лабораторное занятие №4. Приготовление, оформление и отпуск салатов-	2	МУ к вып.	
	41.	коктейлей; из сыра. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		лаб.раб.№4	
	42.	Лабораторное занятие №5. Приготовление, оформление и отпуск	2	МУ к вып.	
	43.	винегретов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		лаб.раб.№5	
	Самостоятельная учебная работа при изучении Темы 2.3.		-	-	
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				
2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	Содержание		9		
	44.	Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	1	Д.3, с. 224-226	1
	45.	Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve	1	Подготов. сообщение	1
	46.	Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок.	1	О.2, с. 119	1
	47.	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	1	Д.3, с. 212-213	1
	48.	Варианты оформления и отпуска холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов для различных форм обслуживания и способов подачи	1	Н.1, с. 7-49	1
	49.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд и закусок из овощей, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	Д.7, с. 251-259,	1
	50.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд и	1	Д.7, с., 295-	1

	51.	кусочек из яиц и грибов, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		298	
	52.	Правила, варианты выкладки холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов на блюдах для банкетов	1	Н.1, с. 13-19	1
	53.	Комплектование, упаковка холодных закусок из овощей, яиц и грибов для отпуска на вынос	1	Подготов. Презентацию	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
	54.	Практическое занятие 3. Расчет количества сырья, выхода холодных блюд	2	МУ к	
	55.	и закусок из овощей, яиц. Расчет количества сырья, выхода холодных блюд и закусок из грибов.		вып.пр. раб. № 3	
	Практико-ориентированные занятия		6		
	56.	Лабораторное занятие №6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	МУ к вып. лаб. раб. № 6	
	57.				
	58.	Лабораторное занятие №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из яиц, грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	МУ к вып. лаб. раб. № 7	
	59.				
	60.				
	61.				
	Самостоятельная учебная работа при изучении Темы 2.4. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-	-	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы	Содержание		19		
	62.	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы	1	Д.3, с. 203-204	1
	63.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	1	Д.3, с. 224-225	1

64.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом	1	Д.3, с. 214-220	1
65.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья	1	Д.4, с. 125-129	1
66.	Подбор гарниров, соусов, заправок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Оформление посуды подачи	1	Д.3, с. 214	1
67.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса (паштетов, ростбифа холодного, и т.д.)	1	Д.3, с. 220-222	1
68.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса (мяса заливного, студня, рулетов и т.д.)	1	Д.4, с. 129-131	1
69.	Подбор гарниров, соусов, заправок для холодных блюд из мяса. Оформление посуды подачи	1	Д.3, с. 220-222	1
70.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из птицы (паштетов, птицы заливной, рулетов и т.д.)	1	Д.3, с. 222-224	1
71.	Подбор гарниров, соусов, заправок для холодных блюд из птицы.	1	Д.3, с. 222	1
72.	Украшения холодных блюд и закусок	1	О.2, с. 149	1
73.	Оформление посуды подачи для холодных блюд из птицы.	1	Д.4, с. 131	1
74.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	Д.7, с. 251-259, 295-298	1
75.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд и закусок из мяса, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	Д.7, с. 251-259, 295-298	1
76.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из птицы, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	Д.7, с. 251-259, 295-298	1
77.	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы для отпуска на вынос	1	Подгот.презентацию	1
78.	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос	1	Подгот.презентацию	1
79.	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из птицы для отпуска на вынос	1	Подготов. презентацию	1
80.	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса для отпуска на	1	Подгот.	1

	81.	вынос		презентацию	
	Практико-ориентированные занятия		17		
	79.	Практическое занятие №4. Составление технологических карт для холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	МУ к вып. пр. раб. № 4	
	80.	Составление технологических карт для холодных блюд и закусок из мяса и птицы.			
	81.	Лабораторное занятие №8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд рыбы: рыба солёная, шпроты, сардины и т.д. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	МУ к вып. лаб. раб. № 8	
	82.				
	83.				
	84.				
	85.	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд рыбы: рыба под майонезом, жареная рыба под маринадом и т.д. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	МУ к вып. лаб. раб. № 9	
	86.				
	87.	Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса: ветчина с гарниром, ассорти мясное. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	МУ к вып. лаб. раб. № 10	
	88.				
	89.				
	90.				
	91.	Лабораторная работа №11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса: паштеты, студни. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	МУ к вып. лаб. раб. № 11	
	92.				
	93.	Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы: птица отварная с гарниром, филе птицы или дичи под майонезом. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	3	МУ к вып. лаб. раб. № 12	
	94.				
	95.				
	Самостоятельная учебная работа при изучении Темы 2.5. Подготовка сообщений по темам: «Актуальные тенденции оформления салатов, бутербродов», «Эстетическое оформление блюд», «Холодные блюда и закуски региональных кухонь». Составление компьютерной презентации «Виды упаковки блюд на вынос».		-	-	3
96-97. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)			2		3
Учебная практика по ПМ.03.			144		
Виды работ:					
1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок.					

<p>2. Подготовка их к использованию.</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>5. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>6. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>7. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>			
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.03. Виды работ:</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</p> <p>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>5. 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>6. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>7. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>8. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых</p>	324		

холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.			
	Квалификационный экзамен	6	
	Всего	637	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов **«Технологии кулинарного и кондитерского производства»**, **«Технического оснащения и организации рабочего места»**; лаборатории **«Учебная кухня ресторана»**.

Оборудование учебного кабинета:

- доской учебной;
- рабочим местом преподавателя;
- столами, стульями (по числу обучающихся);
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического

материала.

Технические средства обучения:

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- местом для презентации готовой кулинарной продукции (обеденным столом, стульями, шкафами для столовой посуды).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер;
- газовая горелка;
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- стол производственный с моечной ванной;

- стеллаж;
- моечная ванна двухсекционная.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

Основные источники:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО. – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений СПО. – 4-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с.

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128 с.

3. Качурина Т.А. Кулинария: учебное пособие для студентов учреждений СПО. - 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с., ил.

4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 141с.

7. 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.

8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304с., ил.

9. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 141, [1] с. – (Среднее профессиональное образование).

Интернет ресурсы:

1. <http://www.iprbookshop.ru/> Электронно-библиотечная система IPRbooks
2. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены;

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля;

ОП.05 Основы калькуляции и учета;

ОП.06 Охрана труда.

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана колледжа, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест

прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, различные формы тестового контроля. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело».

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: педагогические кадры, имеющие среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера: мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); • рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; • соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; • своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; • рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; • правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; • соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; • соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей 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;

	<ul style="list-style-type: none"> • соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение всех действий по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> • взвешивание продуктов, входящих в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; • осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использование региональных продуктов для приготовления холодных соусов и заправок; • выбор метода приготовления холодных соусов и заправок; • выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное пользование им при приготовлении холодных соусов и заправок; • охлаждение, замораживание, хранение отдельных компонентов соусов; • рациональное использование продуктов, соусных полуфабрикатов; • изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; • определение степени готовности соусов; • определение качества готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; • порционирование, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдение выхода соусов при порционировании; • выдерживание температуры подачи; • хранение свежеприготовленных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбор контейнеров, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; • творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение всех действий по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организация их хранения в процессе приготовления салатов; • выбор пряности, приправы, специи; • взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов в соответствии с рецептурой;

	<ul style="list-style-type: none"> • осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использование региональных продуктов для приготовления салатов разнообразного ассортимента • выбор различных способов приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; • выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное пользование им при приготовлении холодных соусов и заправок; • соблюдение санитарно-гигиенические требований при приготовлении салатов; • проверка качества готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционирование, сервирование и оформление салатов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдение выхода при порционировании; • выдерживание температуры подачи салатов; • хранение салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции • расчет стоимости, • владение профессиональной терминологией; • консультирование потребителей, оказание им помощь в выборе салатов.
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение всех действий по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; <ul style="list-style-type: none"> – организация их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; • выбор пряности, приправы, специи; • взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; • осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использование региональных продуктов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента • выбор различных способов приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; • выбор производственного инвентаря и

	<p>технологического оборудования, безопасное пользование им при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение санитарно-гигиенические требований при приготовлении; • проверка качества готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционирование, сервирование и оформление салатов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдение выхода при порционировании; • выдерживание температуры подачи бутербродов, холодных закусок; • хранение бутербродов, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции • расчет стоимости; • владение профессиональной терминологией; <p>консультирование потребителей, оказание им помощь в выборе салатов.</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение всех действий по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организация их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • выбор пряности, приправы, специи; • взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой; • осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использование региональных продуктов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • выбор различных способов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов; • выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное пользование им при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • соблюдение санитарно-

	<p>гигиенические требований при приготовлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверка качества готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционирование, сервирование и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдение выхода при порционировании; • выдерживание температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • хранение холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции • расчет стоимости; • владение профессиональной терминологией; <p>консультирование потребителей, оказание им помощь в выборе холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение всех действий по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; <ul style="list-style-type: none"> – организация их хранение в процессе приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; • выбор пряности, приправы, специи; • взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой; • осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использование региональных продуктов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; • выбор различных способов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; • выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное пользование им при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;

	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение санитарно-гигиенические требований при приготовлении; • проверка качества готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционирование, сервирование и оформление салатов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдение выхода при порционировании; • выдерживание температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; • хранение холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции • расчет стоимости; • владение профессиональной терминологией; консультирование потребителей, оказание им помощь в выборе холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; • адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; • оптимальность определения этапов решения задачи; • адекватность определения потребности в информации; • эффективность поиска; • адекватность определения источников нужных ресурсов; • разработка детального плана действий; • правильность оценки рисков на каждом шагу; • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; • адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> • актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<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>	<ul style="list-style-type: none"> • понимание значимости своей профессии
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); • адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	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>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); • рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; • соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; • своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; • рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; • правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; • соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; • соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • практических/ лабораторных занятий; • заданий по учебной и производственной практикам; • заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • практических

	<p>температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; • правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; • точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; • соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнения заданий экзамена по модулю; • экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; • соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; • оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); • профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; • правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	

<p>оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • соответствие времени выполнения работ нормативам; • соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; • точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; • адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; • соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда 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 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; • адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; • оптимальность определения этапов решения задачи; • адекватность определения потребности в информации; • эффективность поиска; • адекватность определения источников нужных ресурсов; • разработка детального плана действий; • правильность оценки рисков на каждом шагу; • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • заданий для практических/лабораторных занятий; • заданий по учебной и производственной практике; • заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; • адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка</p>

	профессиональной деятельности;	<p>В процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • практических заданий на зачете/экзамене по МДК; • заданий экзамена по модулю; • экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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 	
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 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> • понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	<ul style="list-style-type: none"> • точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ресурсосбережению, эффективно действовать в	<ul style="list-style-type: none"> • 	

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