

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ЯППИ»

Антонов А.Б.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»

Минобразования Чувашии

Р.А.Шуканов

приказ от 14.06.2022 г. № 318



ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
(индекс и наименование дисциплин)

для профессии
43.01.09 Повар, кондитер
(код и наименование профессии)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код наименование профессии

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ЦК
Протокол от 14.06.2022 г № 11
Председатель ЦК *Е.А.* Бойкова Е.А./

Разработчики:

Маркушева Т.В. преподаватель специализации

Эксперты:

Внутренняя экспертиза *Е.А.* Бойкова Е.А., методист
Внешняя экспертиза *Н.Л.* Соколова Н.Л., заместитель
директора по УПР
Чебоксарский кооперативный
техникум Чувашпотребсоюза

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. ПРИЛОЖЕНИЕ №1. ПЕРЕЧЕНЬ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности (ВД 3) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт в	- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного
----------------------------------	--

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
--	---

Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Спецификация общих компетенций

Коды компетенций	Знания, умения
ОК 01.	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
	Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02.	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила

	оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06.	Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Спецификация профессиональных компетенций

Коды компетенций	Показатели освоения компетенции
ПК 3.1.	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад

Знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных

	<p>изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; - правила оформления заявок на склад
<p>ПК 3.2.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: – смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; – смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; – тереть хрен на терке и заливать кипятком; – растирать горчичный порошок с пряным отваром; – взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; – пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; – доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; – готовить производные соуса майонез; – корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании;

	<ul style="list-style-type: none"> – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов
<p>ПК 3.3.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами

закладки, особенностями заказа, сезонностью;

- использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;
- прослаивать компоненты салата;
- смешивать различные ингредиенты салатов;
- заправлять салаты заправками;
- доводить салаты до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;
- проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи салатов;
- хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- рассчитывать стоимость,
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
- методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
- техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного

	<p>ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>ПК 3.4.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; – вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; – готовить квашеную капусту; – мариновать овощи, репчатый лук, грибы; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; – охлаждать готовые блюда из различных продуктов; – фаршировать куриные и перепелиные яйца; – фаршировать шляпки грибов; – подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; – подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; – вырезать украшения из овощей, грибов; – измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,

инструменты в соответствии со способом приготовления;

- соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
- проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
- хранить бутерброды, холодные закуски
- с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
- техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- правила хранения, требования к безопасности
- хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на

	<p>вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>ПК 3.5.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; – нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить рыбное желе; – украшать и заливать рыбные продукты порциями; – вынимать рыбное желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,

закусок из рыбы, нерыбного водного сырь; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырь с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь

Знания:

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырь, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырь и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырь; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырь и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;

	<ul style="list-style-type: none"> – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.6.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; – порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; – снимать кожу с отварного языка; – нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; – украшать и заливать мясные продукты порциями; – вынимать готовое желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,

закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
– охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
– хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
– владеть профессиональной терминологией;
– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

Знания:

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
– органолептические способы определения готовности;
– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных

	<p>изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы 514 часов, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем – 146 часов;

самостоятельной работы обучающегося– 28 часов;

учебной практики – 144 часа;

производственной практики – 180 часов;

промежуточная аттестация – 12 часов;

консультации – 4 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем образовательной программы					Практика	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа	Консультации	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего час.	в т.ч. практ. и лаб. занятия, ч	в т.ч., курсовая р (проект), ч				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента									
ПК 3.1. ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	44	36	18 (пр.з)	-	8			
Итого по МДК. 03.01		44	36	18 (пр.з)	-	8			
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок									
ПК 3.2. ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 1. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	20	16	6 (пр.з.)	-	4		-	-
ПК 3.3. ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	26	22	12 (6 ч -лаб. з, 6 ч. – пр.з.)	-	4	-	-	
ПК 3.4. ОК 01-07, 09,10	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	26	22	12 (6 лаб. з: 6 ч. – пр.з.)	-	4			
ПК 3.5. ОК 01-07, 09,10 ЛР	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	26	22	12 (6 лаб. з: 6 ч. – пр.з.)		4			

*

2,3,4,7,11									
ПК 3.6. ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	32	28	14 (6 лаб. з: 8 ч. – пр.з.)		4			
Комплексный экзамен по МДК. 03.01. и МДК. 03.02.		10	6				4		
Итого по МДК. 03.02		140	116	56 (24 ч лаб. з. 32 ч. – пр.з.)	-	20	4		
ПК 3.1. – 3.6. ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Учебная практика (УП. 03)	144						144	
ПК 3.1. – 3.6. ОК 01-07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Производственная практика (ПП. 03)	180							180
Промежуточная аттестация: 1) зачёт по УП. 03 2) дифференцированный зачёт по ПП. 03									
3) экзамен по ПМ 03.		6	6						
ВСЕГО		514	162	74 (24 ч лаб. з. 50 ч. – пр.з.)		28	4	144	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ. 03)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>3 курс, 6 семестр</i>			
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		44	
Тема 1.1. Организация производства	Содержание:	2	2
	1 Введение. Понятие, классификация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Общие правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Варианты оформления холодных закусок. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Требования к качеству готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	2 Организация работы холодного цеха. Назначение. Планировка, удобная связь с цехами. Виды, назначение оборудования производственного инвентаря, инструментов, посуды холодного цеха, правила их безопасного использования. Правила ухода за оборудованием	2	2
	3 Практическое занятие. Организация рабочего места при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбор производственного инвентаря, оборудования и инструментов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила их безопасного использования. Составление схемы организации рабочего места, заполнение таблицы.	2	3
	4 Практическое занятие. Нормативно-техническая документация.	2	3

		Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Работа со сборником рецептов, технологическими картами, выполнение расчётов		
Тема 1.2. Технологическое оборудование	5	Технологическое оборудование холодного цеха. Виды, назначение правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	2	2
	6	Практическое занятие. Машины для нарезки гастрономических продуктов. Слайсеры. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами безопасной эксплуатации. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей возникающих при работе машин.	2	3
	7	Практическое занятие. Машины для нарезки хлеба. Хлебозрезка. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами безопасной эксплуатации. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей возникающих при работе машин.	2	3
	8	Практическое занятие. Машины для измельчения продуктов. Блендер, миксер, бликсер. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами безопасной эксплуатации. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей возникающих при работе машин.	2	3
Тема 1.3. Товароведная характеристика сырья	9	Мясные гастрономические товары. Колбасы. Классификация и товароведная характеристика мясных гастрономических продуктов: химический состав и пищевая ценность. Классификация и характеристика мясных гастрономических продуктов. Показатели качества продуктов, условия и сроки хранения.	2	2
	10	Мясные копчёности Классификация и товароведная характеристика мясных гастрономических продуктов: химический состав и пищевая ценность. Классификация и характеристика мясных гастрономических продуктов. Показатели качества продуктов, условия и сроки хранения.	2	2
	11	Практическое занятие. Оценка качества мясных гастрономических товаров. Ознакомление с требованиями нормативно - технической документации Оценка качеств Заполнение таблиц.	2	3
	12	Рыбные гастрономические товары. Классификация и товароведная характеристика рыбных гастрономических продуктов: химический состав и пищевая ценность. Классификация и характеристика рыбных гастрономических продуктов. Показатели качества продуктов, условия и сроки хранения.	2	2
	13	Рыбные консервы, пресервы. Ассортимент. Товароведная характеристика. Основы производства. Хранение.	2	2
	14	Практическое занятие. Оценка качества рыбных гастрономических товаров. Ознакомление с требованиями нормативно - технической документации Оценка качества консервов, пресервов. Расшифровка маркировки. Заполнение таблиц.	2	3

	15	Рыбная икра. Классификация, товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, показатели качества, условия и сроки хранения.	2	2
	16	Практическое занятие. Сыры. Ознакомление с классификацией и товароведной характеристикой сыров: химическим составом и пищевой ценностью, показателями качества, условиями и сроками хранения по нормативно-технической документации. Органолептическая оценка качества сыров, решение ситуационных задач.	2	3
	17	Хлебобулочные изделия. Классификация и товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества продуктов, хранение, процессы, происходящие при хранении хлеба и хлебобулочных изделий. Болезни хлеба, причины возникновения, способы предупреждения.	2	2
	18	Практическое занятие. Оценка качества пищевых продуктов. Оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям. Установление градации качества. Установление дефектов. Работа с натуральными образцами и нормативно-технологическими документами.	2	3
		Самостоятельная работа обучающегося: работа с информационными ресурсами Интернет по изучению нового вида технологического оборудования для подготовки гастрономических продуктов, новых видов продуктов. 1) Выполнение реферата и/или подготовка слайдовой презентации на одну из тем: - «Новые виды технологического оборудования» - «Технологическое оборудование для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» 2) Выполнение реферата и/или подготовка слайдовой презентации на тему: - Товароведная характеристика сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 3) Выполнение расчетов на взаимозаменяемость сырья. 4) Ведение терминологического словаря и составление кроссворда	8	3
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена с МДК. 03.02.				
Итого по МДК 03.01 - 44 ч занятия во взаимодействии с преподавателем – 36 часов (из них теоретическое обучение – 18 ч., практических занятий – 18 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;				
МДК. 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
Раздел 1. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,			20	

заправок разнообразного ассортимента				
Тема 1.1. Технология приготовления холодных соусов и заправок	Содержание:			
	1	Общие сведения о соусах. Холодные соусы на основе растительного масла. Понятие. Ассортимент холодных соусов и заправок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов и заправок. Требования к качеству готовых холодных соусов, заправок и заготовок для них. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных соусов и заправок. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления холодных соусов и заправок. Ассортимент вкусовых добавок для холодных соусов, заправок и варианты их использования. Правила соусной композиции соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных соусов и заправок.	2	2
	2	Холодные соусы на основе уксуса. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов; ассортимент, методы приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности. Варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами, температура подачи. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусных полуфабрикатов.	2	2
	3	Практическое занятие. Работа со сборником рецептов Выполнение расчётов по взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	2	3
	4	Холодные соусы на основе рыбного, мясного бульона. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов; ассортимент, методы приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности. Варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами, температура подачи. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусных полуфабрикатов.	2	2
	5	Масляные смеси. Ассортимент, методы приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности.	2	2
	6	Соусы сладкие. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов; ассортимент, методы приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности. Варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами, температура подачи. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусных полуфабрикатов.	2	2
	7	Практическое занятие. Приготовление соусов, оформление тарелок и блюд. Выполнение расчётов по формулам. Получение продуктов. Органолептическая оценка качества	2	3

<p style="text-align: center;">Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p style="text-align: center;">Тема 2.1. Технология приготовления салатов</p>		продуктов для приготовления холодных соусов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Приготовление соусов с использованием различных технологий приготовления. Выбор метода контроля качества и безопасности приготовления соусов. Оценка качества и безопасности готовой соусов различными методами. Оформления тарелок и блюд соусами.		
	8	Практическое занятие. Организация процесса приготовления холодных соусов и заправок Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технологической карты.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов сырья, новых производственных технологий. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP). Расчёт энергетической ценности сырья. Составление алгоритма обработки сырья. Решение задач на взаимозаменяемость продуктов.		4	3
			26	
	Содержание:		2	2
1	Салаты из сырых овощей. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента. Методы приготовления салатов, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения			
2	Салаты из вареных овощей. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента. Методы приготовления салатов, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения	2	2	
3	Практическое занятие. Решение задач. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технологической карты.	2	3	
4	Винегреты. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления винегретов разнообразного ассортимента. Методы приготовления винегретов, требования к	2	2	

	качеству, температура подачи винегретов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения		
5	Салаты-коктейли. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента. Методы приготовления салатов, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения	2	2
6	Теплые салаты. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента. Методы приготовления салатов, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения	2	2
7	Практическое занятие. Работа со сборником рецептов Ознакомление с рецептурами блюд, расчёт необходимого количества сырья. Расчёт потерь при холодной обработке.	2	3
8	Практическое занятие. Решение задач. Выполнение расчётов по взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	2	3
9-11	Лабораторное занятие. Приготовление и оформление салатов, холодных соусов и заправок. Приготовление и оформление заданных салатов, соусов, заправок. Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов и салатов в соответствии с рецептурой; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных соусов и салатов; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса, подбор соуса и гарнира с учетом сочетаемости; выбор оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных соусов и салатов перед отпуском, порционирование сервировка и оформление салатов. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных соусов и салатов.	6	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными ресурсами: изучение новых производственных технологий приготовления соусов, оформления и подачи салатов. Составление алгоритмов приготовления салатов Выполнение эскизов способов декорирования тарелок и оформления блюд соусами.	4	3
Раздел 3.		26	

<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>			
<p>Тема 3.1. Технология приготовления бутербродов, холодных закусок</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Общие сведения о бутербродах и холодных закусках. Понятие. Ассортимент бутербродов, холодных закусок. Общие правила приготовления бутербродов, холодных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов бутербродов, холодных закусок. Технология приготовления бутербродов, холодных закусок. Методы сервировки бутербродов, холодных закусок, способы и температура подачи бутербродов, холодных закусок. Варианты оформления бутербродов, холодных закусок. Органолептические способы определения степени готовности и качества бутербродов, холодных закусок. Требования к качеству готовых бутербродов, холодных закусок.</p> <p>2 Бутерброды. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента. Ассортимент, методы приготовления бутербродов, холодных закусок, требования к качеству, температура подачи бутербродов, холодных закусок, органолептические способы определения готовности. Ароматические вещества, используемые при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>3 Практическое занятие. Работа со сборником рецептур. Выполнение расчётов количества сырья необходимого для приготовления, заданного количества блюд и закусок.</p> <p>4 Овощные холодные блюда и закуски. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок разнообразного ассортимента. Ассортимент, методы приготовления холодных закусок, требования к качеству, температура подачи холодных закусок, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>5 Блюда и закуски из грибов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>

	холодных закусок разнообразного ассортимента. Ассортимент, методы приготовления холодных закусок, требования к качеству, температура подачи холодных закусок, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения холодных закусок разнообразного ассортимента.		
6	Практическое занятие. Работа со сборником рецептов Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технологической карты.	2	3
7	Блюда и закуски из яиц. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных закусок разнообразного ассортимента. Ассортимент, методы приготовления холодных закусок, требования к качеству, температура подачи холодных закусок, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения холодных закусок разнообразного ассортимента.	2	2
8	Практическое занятие. Работа со сборником рецептов Выполнение расчётов по взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	2	3
9-11	Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных блюд и закусок; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса; выбор оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, порционирование сервировка и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных блюд и закусок	6	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными ресурсами: изучение новых производственных технологий приготовления холодных блюд и закусок Составление алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок Выполнение эскизов способов оформления блюд	4	3
		26	

Раздел 4.
Приготовление, творческое оформление и подготовка к

реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
Тема 4.1. Технология приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание:	2	2
	1 Холодные блюда и закуски из рыбы. Понятие. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы разнообразного ассортимента. Методы приготовления, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд и закусок из рыбы.	2	2
	2 Холодные блюда закуски из консервированной рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд и закусок из консервированной рыбы разнообразного ассортимента. Ассортимент, методы приготовления, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из консервированной рыбы.	2	2
	3 Холодные блюда закуски из нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд и закусок из нерыбного водного разнообразного ассортимента. Ассортимент, методы приготовления, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного разнообразного ассортимента.	2	2
	4 Практическое занятие. Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технологической карты.	2	3
	5 Рыба отварная, фаршированная. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов холодных рыбных блюд. Технология приготовления холодных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для рыбных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с	2	2

	основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы.		
6	Практическое занятие. Решение задач. Выполнение расчётов по взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	2	3
7	Рыба заливная. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления. Технология приготовления. Органолептические способы определения степени готовности и качества заливной рыбы. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления. Техника приготовления украшений для заливной рыбы из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении заливной рыбы.	2	2
8	Практическое занятие. Решение задач. Ознакомление с рецептурами блюд, расчёт необходимого количества сырья. Расчёт потерь при холодной обработке.	2	3
9-11	Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса; выбор оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, порционирование сервировка и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных блюд и закусок	6	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление алгоритмов приготовления холодных блюд из рыбы. Решение задач.	4	3
		32	
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			
Тема 5.1. Технология приготовления холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней	Содержание:	2	2
	1 Холодные блюда и закуски из мяса. Понятие. Ассортимент блюд из мяса. Общие правила приготовления блюд из мяса. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости;		

птицы, дичи

	оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из мяса их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из мяса.		
2	Холодные блюда и закуски из мяса. Общие правила приготовления блюд из мяса. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из мяса их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из мяса.	2	2
3	Холодные блюда и закуски из мясных продуктов Понятие. Ассортимент блюд из мясных продуктов. Общие правила приготовления блюд из мясных продуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных продуктов. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из мясных продуктов их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из мясных продуктов	2	2
4	Практическое занятие. Решение задач. Расчёт потерь при холодной обработке. Выполнение расчётов количества сырья необходимого для приготовления, заданного количества блюд и закусок.	2	3
5	Холодные блюда и закуски из субпродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из субпродуктов. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из субпродуктов их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из субпродуктов.	2	2
6	Практическое занятие. Решение задач. Выполнение расчётов количества сырья необходимого для приготовления, заданного количества блюд и закусок.	2	3
7	Холодные блюда и закуски из мяса домашней птицы.	2	2

	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.		
8	Холодные блюда и закуски из мяса домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы.	2	2
9	Холодные блюда и закуски из дичи. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи, их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи.	2	2
10	Практическое занятие. Работа со сборником рецептов. Выполнение расчётов количества сырья необходимого для приготовления, заданного количества блюд и закусок. Заполнение требования в кладовую	2	3
11	Практическое занятие. Организация процесса приготовления холодных блюд. Составление технологических схем, подбор технологического оборудования, посуды, инвентаря. Заполнение таблицы. Составление схемы организации рабочего места.	2	3
12-14	Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных блюд и закусок; охлаждение,	6	3

	<p>хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса; выбор оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, порционирование сервировка и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных блюд и закусок</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными ресурсами: изучение новых производственных технологий приготовления холодных блюд и закусок. Составление алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок. Выполнение эскизов способов оформления блюд.</p>	4	3
<p>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена МДК. 03.01. и МДК 03.02.</p>		10 в т. ч. консультации 4 ч.	
<p>Итого по МДК. 03.02. - 140 ч занятия во взаимодействии с преподавателем – 110 часов (из них теоретическое обучение – 54 ч., практических занятий – 32 ч., лабораторных занятий – 24 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 20 часов; Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена МДК. 03.01. и МДК.03.02. – 10 часов, в т. ч. консультации 4 ч.</p>			
	<p>Учебная практика. Виды работ и трудовые действия: - рациональная организация, проведение текущей уборки рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; - 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, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; - оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию; - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ; - выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 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; - 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; - сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение температурного и временного режима подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к</p>	144	3

безопасности пищевых продуктов; - соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок; - порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Промежуточная аттестация – зачёт		
Производственная практика Виды работ и трудовые действия: - подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями - 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. - 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; - определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса; - оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче; - обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. - ведение расчетов с потребителями. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт	180	3
Экзамен по ПМ. 03	6	
всего 514 часов, в том числе: занятия во взаимодействии с преподавателем – 146 часов (в том числе лабораторных занятий 24 ч., практических занятий – 50 ч); самостоятельной работы обучающегося – 28 часов; учебной практики – 144 ч производственной практики – 180 ч. промежуточная аттестация в форме экзамена – 16 ч. (в том числе 4 ч. – консультации)		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет технологии кулинарного производства № 306	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков № 207:	основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашинa с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., кутгер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.; инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющая сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт.,

	лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7 шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.
--	--

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с. – Текст : непосредственный.

Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с. – Текст : непосредственный.

Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с. – Текст : непосредственный.

Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с. – Текст : непосредственный.

Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / Г. П. Семичева. – 1-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.

Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с. – Текст : непосредственный.

3.2.2. Нормативная литература:

Нормативная литература:

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

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Харченко Н.Э. сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.

Электронные образовательные ресурсы:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама"; <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных занятий, практических работ, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК. 03.01							
Раздел 1.							
Темы 1.1 - 1.3.	1,2	ПК 3.1. ОК 01-07; 09;10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических работ. Задания для ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 03.02							
Раздел 1.							
Тема 1.1.	1,2	ПК 3.2. ОК 01-07; 09;10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических работ. Задание для ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2.							
Тема 2.1.	1,2	ПК 3.3. ОК 01-07; 09;10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК

					работы. Задание для ВСП		
Раздел 3.							
Тема 3.1.	1,2	ПК 3.4. ОК 01-07; 09;10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных работ и ВСП	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работ. Задание для ВСП	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
Раздел 4. Тема 4.1.	1,2	ПК 3.5. ОК 01-07; 09;10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных работ и ВСП	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работ. Задание для ВСП	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
Раздел 5 Тема 5.1.	1,2	ПК 3.6. ОК 01-07; 09;10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических, лабораторных работ и ВСП	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работ. Задание для ВСП	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
МДК 03.01. МДК 03.02.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 3.1. – 3.6.	Промежу точный	Комплексный экзамен	Задания для комплексного экзамена (экзаменационн ые билеты)	Учебный журнал Экзаменаци онная ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
УП. 03	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 3.1. – 3.6.	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал. Дневник практики. Отчёт по практике. Аттестацио нный лист Характерис тика	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК	Промежу точный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость	Оценка знаний, умений.

		3.1. – 3.6.				промежуточ ной аттестации. Аттестацио нный лист Зачетная книжка	(зачёт/незачёт) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
ПП. 03	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 3.1. – 3.6.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал. Отчёт по практике. Аттестацио нный лист Характерис тика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 3.1. – 3.6.	Промежу точный контроль	Дифференцированны й зачёт	Задание для дифференциров анного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточ ной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК.
ПМ 03.	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 3.1. – 3.6.	Промежу точный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал. Экзаменац ионная ведомость экзамена Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения программы

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код профессиональных и общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1.	<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 выполнения 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); 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на практических занятиях; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> практических заданий на комплексном экзамене по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ <p>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам, выполнение заданий на зачете по учебной практике, дифференцированном зачете по производственной практике</p>

	<p>-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;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК3.5. ПК 3.6.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>-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);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процес се выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий на практических занятиях и лабораторных работах; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>практических заданий на комплексном экзамене по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ</p> <p>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам, выполнение заданий на зачете по учебной практике, дифференцированном зачете по производственной практике</p>

	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
ОК 01.	- точность распознавания сложных проблемных	Текущий контроль:

	<p>ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях и лабораторных работах, заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в</p>
ОК. 02	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>процессе выполнения: практических заданий на комплексном экзамене по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по</p>
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>производственной практике</p>
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06.	понимание значимости своей профессии	
ОК 07.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

ОК 09.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	<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 	

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>
ЛР 3	<p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида</p>
ЛР 4	Демонстрация интереса к будущей профессии;	Опрос

	<p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Анкетирования</p> <p>Конкурсы профмастерства</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>
ЛР 7	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Наблюдение за поведением студентов</p>
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>

**ПЕРЕЧЕНЬ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

1. заправка для салатов
2. заправка горчичная
3. заправка горчичная с желтками
4. заправка сметана с зеленью
5. соус-крем из йогурта
6. соус майонез
7. соус майонез со сметаной
8. соус майонез с корнишонами
9. соус майонез с желе
10. соус майонез с хреном
11. маринад овощной с томатом
12. соус хрен
13. соус хрен со сметаной
14. горчица столовая
15. масляные смеси
16. рыбное желе и мясное желе
17. соус яблочный
18. соус абрикосовый
19. соус сладкий из сухофруктов
20. холодные бутерброды открытые и закрытые
21. горячие бутерброды (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях);
22. рыбные, мясные гастрономические продукты, масло сливочное, сыр порциями;
23. салаты овощные, фруктово-овощные, фруктовые;
24. салаты с различными наполнителями;
25. салат «Греческий»;
26. салат «Цезарь»;
27. винегрет;
28. сельдь под шубой;
29. салат с рыбой и морепродуктами;
30. салат с мясными продуктами;
31. салат из сыра;
32. салат из морской капусты;

33. салаты коктейли;
34. закуски из красной и чёрной икры;
35. сельдь с луком;
36. селёдочный форшмак;
37. фаршированные куриные и перепелиные яйца;
38. яйца со шкварками;
39. икра грибная;
40. фаршированные шляпки грибов;
41. баклажаны фаршированные; помидоры фаршированные;
42. маринованные грибы с луком;
43. лобио;
44. капуста квашеная; капуста провансаль;
45. овощи – гриль холодные;
46. артишоки консервированные;
47. икра овощная;
48. фасоль в томатном соусе с черносливом;
49. рыба отварная с хреном;
50. рыба заливная;
51. студень рыбный, из мяса, из субпродуктов;
52. рыба жареная под маринадом;
53. рыба под соусом майонез;
54. ассорти рыбное;
55. ассорти мясное;
56. язык отварной;
58. паштет из печени;
59. домашняя птица жареная;
60. мясо заливное;
61. заливное из птицы;
62. филе птицы под майонезом;
63. сациви из курицы.