

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



**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 2023 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 08.06.2023 г №10  
Председатель ЦК *Бойкова Е.А.*

Разработчики:

*Маркушева Т.М. - преподаватель специализации*

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

*Бойкова Е.А.*

Бойкова Е.А., методист

Внешняя экспертиза

*Соколова 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
<b>ВД 3</b>	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

<b>Иметь</b>	- подготовке, уборке рабочего места, выборе,
--------------	--

<b>практический опыт в</b>	<p>подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- 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;</li> </ul>

	<p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
--	---

### Конкретизированные требования по профессиональному модулю

#### Спецификация общих компетенций

Коды компетенций	Знания, умения
ОК 01.	<p><b>Умения:</b> 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)</p>
	<p><b>Знания:</b> 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.</p>
ОК 02.	<p><b>Умения:</b> 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</p>
	<p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>
	<p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>
	<p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по</p>

	<p>профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06.	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07.	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09.	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10.	<p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>

### Спецификация профессиональных компетенций

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



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

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

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

- 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;

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

- 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;

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

безопасности готовой продукции;  
– соблюдать выход при порционировании;  
– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  
– хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья 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 сырья

**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 сырья разнообразного ассортимента;  
– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  
– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  
– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;  
– 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 сырья;  
– органолептические способы определения готовности;  
– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, 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 рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;  
– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  
– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  
– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  
– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного



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

	<p>требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul>
	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– 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;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>

	<p>из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--

**1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов: 332

Из них на освоение МДК: 112 часов

самостоятельная работа: 26 часов

практики, в том числе учебная: 72 часа

производственная: 108 часов

Промежуточная аттестация: 14 часов

### 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
<b>МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>									
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	36	32	12 (пр.з)	-	4			
Итого по МДК. 03.01		36	32	12 пр зан.	-	4			
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>									
ПК 3.2. ОК 01-07; 09;10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 1. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	16	12	4 (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	20	16	8 (6 ч -лаб. р, 2 ч. – пр.з.)	-	4		-	
ПК 3.4. ОК 01-07; 09;10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	20	16	8 ( 6 лаб. раб: 2 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	24	20	14 2 (пр з.) 12 ч. лаб раб.		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	22	16	10 (пр. з – 4 ч. лаб. работ – 6 ч.)		6			
Итого по МДК 03.02.		102	80	44 (пр. з. – 14 ч., лаб. раб – 30 ч.	-	22			
<b>Комплексный экзамен по МДК. 03.01 и МДК. 03.02</b>		8	8				2		
ПК 3.1. – 3.6. ОК 01-07; 09;10 ЛР 2,3,4,7,11	<b>Учебная практика (УП. 03)</b>	72						72	
ПК 3.1. – 3.6. ОК 01-07; 09;10 ЛР 2,3,4,7,11	<b>Производственная практика (ПП. 03)</b>	108							108
Промежуточная аттестация: 1) зачёт по УП. 03 2) дифференцированный зачёт по ПП. 03									
3) экзамен по ПМ 03.		6	6						
<b>ВСЕГО</b>		<b>332</b>	<b>126</b>	56 (пр. з. – 26 ч., лаб. раб – 30		<b>26</b>	2	<b>72</b>	<b>108</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>2 курс, 4 семестр</b>			
<b>МДК. 03.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36	
<b>Раздел 1.</b> Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			
<b>Тема 1.1.</b> Организация производства	<b>Содержание:</b>	2	2
1	<b>Введение.</b> 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. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. 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	<b>Организация работы холодного цеха.</b> Назначение. Планировка, удобная связь с цехами. Виды, назначение оборудования холодного цеха. Правила ухода за оборудованием Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2	2

	3	<b>Производственный инвентарь, инструменты, посуда холодного цеха.</b> Производственного инвентаря, инструментов, посуды холодного цеха, правила их безопасного использования. производственного инвентаря, оборудования и инструментов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила их безопасного использования.	2	2
	4	<b>Практическое занятие. Организация рабочего места при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Подбор производственного инвентаря, оборудования и инструментов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила их безопасного использования. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования. производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок. Составление схемы организации рабочего места, заполнение таблицы.	2	3
	5	<b>Практическое занятие. Нормативно-техническая документация.</b> Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Работа со сборником рецептов, технологическими картами, выполнение расчётов	2	3
<b>Тема 1.2. Технологическое оборудование</b>	6	<b>Технологическое оборудование холодного цеха.</b> Виды, назначение правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	2	2
	7	<b>Практическое занятие. Машины для нарезки гастрономических продуктов.</b> Слайсеры. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами безопасной эксплуатации. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей возникающих при работе машин.	2	3
	8	<b>Практическое занятие. Машины для нарезки хлеба.</b> Хлеборезка. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами безопасной эксплуатации. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей возникающих при работе машин.	2	3
	9	<b>Практическое занятие. Машины для измельчения продуктов.</b> 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
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> работа с информационными ресурсами Интернет по изучению нового вида технологического оборудования для подготовки гастрономических продуктов, выполнение рефератов и/или подготовка слайдовой презентации по теме: - «Новые виды технологического оборудования»;		2	3
<b>Итого за семестр 20 ч. в том числе практические занятия – 10 ч. самостоятельная работа обучающегося – 2 ч.</b>				
<b>3 курс 5 семестр</b>				
<b>Тема 1.3.</b>	1	<b>Мясные гастрономические товары.</b>	2	2

<b>Товароведная характеристика сырья</b>		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	<b>Мясные копчёности</b> 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
	3	<b>Рыбные гастрономические товары.</b> 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
	4	<b>Рыбные консервы, пресервы. Рыбная икра.</b> Товароведная характеристика. Ассортимент. Оценка качества консервов, пресервов. Расшифровка маркировки. Классификация и товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, показатели качества, условия и сроки хранения.	2	2
	5	<b>Сыры.</b> Классификация и товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, показатели качества, условия и сроки хранения.	2	2
	6	<b>Хлебобулочные изделия.</b> 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
	7	<b>Практическое занятие. Оценка качества пищевых продуктов.</b> Оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям. Установление градации качества. Установление дефектов. Работа с натуральными образцами и нормативно-технологическими документами.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> работа с информационными ресурсами Интернет по изучению нового вида сырья, выполнение рефератов и подготовка слайдовой презентации по темам: - «Новые виды сыров».	2	3
<b>Итого за семестр 16 ч. в том числе практические занятия – 2 ч. самостоятельная работа обучающегося – 2 ч.</b>				
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена с МДК. 03.02</b>				
<b>Итого по МДК 03.01 - 36 ч</b> занятия во взаимодействии с преподавателем – 32 часа, из них теоретическое обучение – 20 ч., практических занятий – 12 ч.; самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;				
<b>3 курс, 5 семестр</b>				
<b>МДК. 03.02.</b>			110	



<p><b>Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>																			
<p><b>Раздел 1. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</b></p>																			
<p><b>Тема 1.1. Технология приготовления холодных соусов и заправок</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="524 443 600 778">1</td> <td data-bbox="600 443 1771 778"> <p><b>Общие сведения о соусах. Холодные соусы на основе растительного масла.</b>  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.</p> </td> <td data-bbox="1771 443 1890 778">2</td> <td data-bbox="1890 443 2089 778">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 778 600 970">2</td> <td data-bbox="600 778 1771 970"> <p><b>Холодные соусы. Холодные соусы на основе уксуса.</b>  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.</p> </td> <td data-bbox="1771 778 1890 970">2</td> <td data-bbox="1890 778 2089 970">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 970 600 1161">3</td> <td data-bbox="600 970 1771 1161"> <p><b>Холодные соусы на основе рыбного, мясного бульона. Масляные смеси.</b>  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.</p> </td> <td data-bbox="1771 970 1890 1161">2</td> <td data-bbox="1890 970 2089 1161">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 1161 600 1337">4</td> <td data-bbox="600 1161 1771 1337"> <p><b>Соусы сладкие.</b>  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.</p> </td> <td data-bbox="1771 1161 1890 1337">2</td> <td data-bbox="1890 1161 2089 1337">2</td> </tr> </table>	1	<p><b>Общие сведения о соусах. Холодные соусы на основе растительного масла.</b>  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.</p>	2	2	2	<p><b>Холодные соусы. Холодные соусы на основе уксуса.</b>  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.</p>	2	2	3	<p><b>Холодные соусы на основе рыбного, мясного бульона. Масляные смеси.</b>  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.</p>	2	2	4	<p><b>Соусы сладкие.</b>  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.</p>	2	2		
1	<p><b>Общие сведения о соусах. Холодные соусы на основе растительного масла.</b>  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.</p>	2	2																
2	<p><b>Холодные соусы. Холодные соусы на основе уксуса.</b>  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.</p>	2	2																
3	<p><b>Холодные соусы на основе рыбного, мясного бульона. Масляные смеси.</b>  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.</p>	2	2																
4	<p><b>Соусы сладкие.</b>  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.</p>	2	2																

	5	<b>Практическое занятие. Организация процесса приготовления холодных соусов и заправок</b> Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технологической карты.	2	3
	6	<b>Практическое занятие. Приготовление соусов, оформление тарелок и блюд.</b> Выполнение расчётов по формулам. Выполнение расчётов по взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Получение продуктов. Органолептическая оценка качества 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. Выполнение эскизов способов декорирования тарелок и оформления блюд соусами. Оформления тарелок и блюд соусами.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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. Решение задач на взаимозаменяемости продуктов.	4	3
<b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</b>				
<b>Тема 2.1. Технология приготовления салатов</b>	<b>Содержание:</b>		2	2
	1	<b>Салаты из сырых овощей.</b> 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
	2	<b>Салаты из вареных овощей.</b> 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	<b>Винегреты.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости.	2	2

	Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления винегретов разнообразного ассортимента. Методы приготовления винегретов, требования к качеству, температура подачи винегретов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения		
4	<b>Салаты-коктейли.</b> 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
5	<b>Практическое занятие. Работа со сборником рецептов</b> Ознакомление с рецептурами блюд, расчёт необходимого количества сырья. Расчёт потерь при холодной обработке. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Выполнение расчётов по взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Составление заявки на продукты. Составление технологической карты.	2	3
6-8	<b>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление салатов, холодных соусов и заправок.</b> 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 соблюдением 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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с информационными ресурсами: изучение новых производственных технологий приготовления соусов, оформления и подачи салатов. Составление алгоритма/технологической схемы приготовления салатов.	4	3
<b>Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</b>			
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание:</b>	2	2

**Технология приготовления бутербродов, холодных закусок**

1	<p><b>Общие сведения о бутербродах и холодных закусках.</b>          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>		
2	<p><b>Бутерброды.</b>          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>	2	2
3	<p><b>Овощные и грибные блюда и закуски.</b>          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.</p>	2	2
4	<p><b>Блюда и закуски из яиц.</b>          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.</p>	2	3
5	<p><b>Практическое занятие. Работа со сборником рецептов</b>          Выполнение расчётов по взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технологической карты.</p>	2	3

	<p>6-8 <b>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>          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</p>	6	3
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>          Работа с информационными ресурсами: изучение новых производственных технологий приготовления холодных блюд и закусок          Составление алгоритмов/технологических схем приготовления холодных блюд и закусок          Выполнение эскизов способов оформления блюд</p>	4	3
<p><b>Раздел 4.</b>  <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b></p>			
<p><b>Тема 4.1.</b>  <b>Технология приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Холодные блюда и закуски из рыбы.</b>          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, нерыбного водного 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, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного разнообразного ассортимента</p> <p>2 <b>Холодные блюда закуски из консервированной рыбы и нерыбного водного сырья.</b>          Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного разнообразного ассортимента. Ассортимент, методы приготовления, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические</p>	2	2
		2	2

	способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного разнообразного ассортимента.		
3	<b>Рыба отварная, фаршированная, заливная.</b> 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 основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы.	2	2
4	<b>Практическое занятие. Работа со сборником рецептов</b> Выполнение расчётов по взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Составление заявки на продукты. Составление технологической карты.	2	3
5-7	<b>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы</b> <b>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и морепродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</b> 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
8-10	<b>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из морепродуктов.</b> <b>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из морепродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</b> 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	6	3

	закуска перед отпуском, порционирование сервировка и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных блюд и закусок		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с информационными ресурсами. Составление алгоритмов/технологических схем приготовления холодных блюд из рыбы	4	3
<b>Раздел 5.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</b>			
<b>Тема 5.1.</b> <b>Технология приготовления холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</b>	<b>Содержание:</b>	2	2
1	<b>Холодные блюда и закуски из мяса и мясных продуктов.</b> Понятие. Ассортимент блюд 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 и мясных продуктов. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из мяса и мясных продуктов их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из мяса и мясных продуктов	2	2
2	<b>Холодные блюда и закуски из субпродуктов (дичи).</b> 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
3	<b>Холодные блюда и закуски из домашней птицы.</b> 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
4	<b>Практическое занятие. Работа со сборником рецептур.</b>	2	3

	Решение задач. Выполнение расчётов по взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.		
5	<b>Практическое занятие. Организация процесса приготовления холодных блюд.</b> Выполнение расчётов количества сырья необходимого для приготовления, заданного количества блюд и закусок Заполнение требования в кладовую Составление технологических схем, подбор технологического оборудования, посуды, инвентаря. Заполнение таблицы. Составление схемы организации рабочего места.	2	3
6-8	<b>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b> 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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с информационными ресурсами: изучение новых производственных технологий приготовления холодных блюд и закусок Составление алгоритмов /технологических схем приготовления холодных блюд и закусок Выполнение эскизов способов оформления блюд	6	3
<b>Итого по МДК 03.02 - 102 ч</b> занятия во взаимодействии с преподавателем – 80 часов (из них теоретическое обучение – 36 ч., пр. занятий 14 ч., лаб. работ – 30 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;			
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена МДК. 03.01 и МДК 03.02</b>		8 в т. ч. консультации 2 ч.	
<b>Учебная практика.</b> <b>Виды работ и трудовые действия:</b> -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 к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов -подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий,		72	3



закусок -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов -приготовление холодных соусов и заправок -приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента -хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация – зачёт		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ и трудовые действия:</b> -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 - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - приготовление холодных соусов и заправок - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента - хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт	108	3
<b>Промежуточная аттестация по ПМ 03. экзамен</b>	6 ч.	
всего 332 часа, в том числе: занятия во взаимодействии с преподавателем – 112 часов (в том числе лабораторных работ – 30 ч. и практических занятий – 26 ч); самостоятельной работы обучающегося – 26 часов; учебной практики – 72 часа производственной практики – 108 ч. промежуточная аттестация в форме экзамена – 14 ч. (в том числе 2 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 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.
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 Экзаменац ионная 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.	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 3.1. – 3.6.	Промежу точный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточ ной аттестации. Дневник	Оценка знаний, умений. (зачёт/незачёт) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК

						практики. Отчёт по практике. Аттестацио нный лист Характерис тика	
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.	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 <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий на практических занятиях;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>практических заданий на комплексном экзамене по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ</li> </ul> <p>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам, выполнение заданий на зачете по учебной практике, дифференцированном зачете по производственной практике</p>



	<p>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"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процес се выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий на практических занятиях и лабораторных работах;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> 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>дегустиация 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"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p><b>ОК 01.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

	<p>решении задач профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>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 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 производственной практике</p>
<b>ОК. 02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b>	понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b>	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
<b>ОК 09.</b>	адекватность, применения средств информатизации и информационных	

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

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

<b>Код личностных результатов реализации программы</b>	<b>Критерии ЛР</b>	<b>Методы измерения показателей ЛР</b>
<b>ЛР 2</b>	<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>
<b>ЛР 3</b>	<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>
<b>ЛР 4</b>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по</p>	<p>Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства</p>

	<p>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>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>
<b>ЛР 7</b>	<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>
<b>ЛР 11</b>	<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 корнионами
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.