

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБОУ «РПК» г. Родники, пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-49336-2-25-45; E-mail: RU_Rodniki@mail.ru

Принято на заседании методического Согласовано
объединения профессионального цикла Заместитель директора по УПР
Протокол № 1 от 28.08.2017 *Медв-А.Н.* Шанина
Председатель методического объединения Зор ОА 2017г.
М.Б.Волкова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03 Учебная практика
ПП.03 Производственная практика

для профессии среднего профессионального образования
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта среднего профессионального
образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого Приказом
Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»
Разработчик: Н.С.Панова, мастер производственного обучения

Согласовано

Директор ООО «Нежность»

Н.С.В. /С.В. Надежин /



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБОУ «РПК» г. Родники, пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-49336-2-25-45; E-mail: RU_Rodniki@mail.ru

Принято на заседании методического
объединения профессионального цикла
Протокол № 2 от 17.08.2018
Председатель методического объединения
Орлова М.Б. Волкова

Согласовано
Заместитель директора по УПР
Медведь А.Н. Шанина
« 30 » 08 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03 Учебная практика
ПП.03 Производственная практика

для профессии среднего профессионального образования
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта среднего профессионального
образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого Приказом
Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569

Организация-разработчик: ОГЫПОУ «РПК»

Разработчик: Н.С. Панова, мастер производственного обучения

Согласовано

Директор ООО «Нежность»

Иванов /С.В. Надежин /



ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика

для профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Разработчик рабочей программы профессионального модуля – Н.С.Панова, мастер производственного обучения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленная рабочая программа по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта «Повар», а также с запросами работодателей и потребностями экономики Ивановской области и Родниковского района.

Содержание рабочей программы профессионального модуля направлено на освоение основного вида деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Содержание рабочей программы по ПМ.03 направлено на формирование следующих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,

а также следующих профессиональных компетенций:

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

В программу модуля включены теоретические и практические занятия, лабораторные работы, которые способствуют отработке знаний и формированию практических навыков по оказанию услуг населению. Программа разработана с учетом отработки теоретического материала в процессе проведения учебной и производственной практик. Учебная и производственная практика отражены в учебном плане в достаточном объеме. Содержание учебной и производственной практики соответствует запросу работодателей.

Каждый этап обучения завершается промежуточной аттестацией.

Рабочая программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предусматривает сдачу экзамена квалификационного.

Освоение программы профессионального модуля способствует формированию необходимого практического опыта обучающихся по работе с технологическим оборудованием, инструментами, весоизмерительными приборами, производственным инвентарем; выбору, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлению, творческому оформлению, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; упаковке, складированию неиспользованных продуктов; порционированию (комплектованию), упаковке на вынос, хранению с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведению расчетов с потребителями.

Вывод: рабочая программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента позволяет подготовить квалифицированного специалиста по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями ФГОС СПО, профессиональных стандартов, экономики региона и работодателей.

Эксперт:

Директор ООО «Нежность»

С.В.Надежин

М.П.



СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.2.1. Общие компетенции:

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

1.2.2. Профессиональные компетенции:

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплеكتования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных</p>

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 492 часа

МДК.03.01. – 32 часа

МДК.03.02. – 138 часов

Самостоятельная работа – 52 часа

Учебная практика - 90 часов

Производственная практика - 180 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			всего, часов	Обучение по МДК, час.		Практики		
				В том числе		Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1.	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	54	32	12	-	6	6	10
ПК 3.2.	Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	51	26	2	-	6	12	7
ПК 3.3.	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	115	38	12	-	24	42	11
ПК 3.4.	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	88	30	14	-	12	36	10
ПК 3.5.	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	80	20	10	-	18	36	6
ПК 3.6.	Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации	104	24	14	-	24	48	8

	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.							
ПК 3.1-3.6	Учебная практика	-	-	-	-	90	-	-
ПК 3.1-3.6	Производственная	-	-	-	-	-	180	-
	Всего:	492	138	64	-	90	180	52

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		32
Раздел модуля 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		32
Тема 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>1-2.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.</p> <p>3.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>4.Характеристика, последовательность этапов технологического цикла</p> <p>5. <i>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</i></p> <p>6-7. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции</p> <p>8. Технология Cook&Serve – технология приготовления пицци на охлаждаемых поверхностях.</p>	8
Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой</p> <p>2. Организация и техническое оснащение рабочих мест</p> <p>3. <i>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</i></p> <p>4. <i>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания</i></p> <p>5. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок</p>	24

6. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд

7-8. Практическое занятие 1. *Рациональная организация, проведение текущей уборки рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов*

9-10. **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

11-12. **Практическое занятие 3.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки

13-14. **Практическое занятие 4.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки

15. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке)

16. Техническое оснащение работ

17. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации

18. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»

19. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос

20. Контрольная работа

21-24. **Практическое занятие 5.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1. Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для работы в холодном цехе Работа с нормативной документацией, справочной литературой: Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Система ХАССП в общественном питании Подготовка презентации: Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»</p>	10	
<p>МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	138	
<p>Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	26	
<p>Тема 1. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, салатных заправок</p>	<p>1.Классификация холодных соусов, салатных заправок. 2.Ассортимент, рецептура холодных соусов 3.Ассортимент, рецептура салатных заправок. 4. Пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, салатных заправок 5.Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения концентратов для холодных соусов, салатных заправок 6. Кулинарное назначение концентратов для готовых соусов и заправок промышленного производства 7-8.Характеристика, правила выбора, основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства 9-10. <i>Практическое занятие 6. Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ</i></p>	10

<p>Тема 2. Методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления заправок на растительном масле. 2. Технология приготовления соусов на растительном масле 3. Технология приготовления соусов на уксусе (маринады) 4. Технология приготовления соусов на основе бальзамического уксуса 5.Технология приготовления масляных смесей 6. Технология приготовления желе (ланспик) 7. Оригинальные соусы и заправки 8. Технология приготовления дипы 9.Технология приготовления кули 10. Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов 11.Технология приготовления кулинарных пен 12. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий 13. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: смесей пряностей и приправ 14. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных пюре 15. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: фруктовых пюре 16. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: молочнокислых продуктов 	<p>16</p>
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР: Ассортимент, рецептура и технология приготовления холодных соусов и салатных заправок. Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Технология приготовления кули. Презентация: Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов, использование современного оборудования, инструментов и инвентаря.</p>		<p>7</p>
<p>Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>		<p>38</p>
<p>Тема 1. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Классификация салатов разнообразного ассортимента 2.Значение салатов в питании разнообразного ассортимента 3.Ассортимент салатов 4. Рецептуры салатов из сырых овощей и фруктов 5. Рецептуры салатов из вареных продуктов (овощей) 6.Рецептуры салатов из вареных продуктов (мяса, птицы) 7.Рецептуры салатов из вареных продуктов (рыбы, нерыбного водного сырья) 8. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов разнообразного ассортимента 	<p>8</p>

<p>Тема 2. Методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Способы приготовления салатов 2. Правила подготовки продуктов для салатов 3. Способы нарезки овощей 4. Основные правила украшения салатов 5. <i>Правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</i> 6. Актуальные направления в приготовлении салатов 7. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 8. Технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов 9-12. Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Бракераж готовой продукции. 13. Технология приготовления салатов из вареных овощей 14. Технология приготовления винегретов 15. Выбор посуды для отпуска салатов, винегретов. 16. Способы подачи винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания 17-18. Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Бракераж готовой продукции. 19-20. Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск винегретов. Бракераж готовой продукции. 21. Технология приготовления салатов из мяса 22. Технология приготовления салатов из сельскохозяйственной птицы 23. Технология приготовления салатов из рыбы 24. Технология приготовления перемешиваемых салатов 25. Технология приготовления салатов - коктейлей 26. Технология приготовления теплых салатов 27-28. <i>Практическое занятие 7. Выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</i> 29-30. <i>Практическое занятие 8. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</i> 	<p>30</p>
--	---	------------------

<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.</p> <p>Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.</p> <p>Подготовка реферата: Ассортимент, приготовление салатов, оформление отпусков.</p> <p>Подготовка к лабораторным работам (разработка технологических карт): Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых, вареных овощей, винегретов.</p> <p>Подготовка презентации: Приготовление салатов-коктейлей, оформление, отпуск.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям (с использованием методических рекомендаций преподавателя): Продумать творческое оформление и подачу салатов, порционирование, упаковывание, подачу.</p>	11	
<p>Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	30	
<p>Тема 1 . Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Ассортимент, рецептуры бутербродов, канапе 2.Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов 3.Ассортимент, рецептуры закусок из сыра 4.Ассортимент, рецептуры закусок из рыбы 5.Ассортимент, рецептуры закусок из мяса, мяса птицы, дичи 6.Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных закусок 	6
<p>Тема 2. Методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. 2. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых, закрытых, канапе, гастрономических продуктов порциями. . 3-4. Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов-канапе. Бракераж готовой продукции. 5.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. 6.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд 	24

	<p>7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>8.Технология приготовления бутербродов, канапе. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.</p> <p>10. Практическое занятие 9. Выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>11-12. Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск роллов, гастрономических продуктов порциями. Бракераж готовой продукции.</p> <p>13.Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из яиц, сыра</p> <p>14.Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из яиц, сыра</p> <p>15.Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей</p> <p>16. <i>Правила и способы сервировки стола, презентации холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</i></p> <p>17-18.Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей. Бракераж готовой продукции.</p> <p>19-22.Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы, мяса, птицы. Бракераж готовой продукции.</p> <p>23-24.Практическое занятие 10. Расчет количества сырья, выхода бутербродов</p>	
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4.</p> <p>Подготовка презентации: Приготовление, ассортимент закусок из овощей, рыбы, мяса, оформление отпуск.</p> <p>Подготовка презентации: Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.</p> <p>Составление технологических схем: Приготовление горячих бутербродов.</p> <p>Составление технологических схем: Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок в корзиночках и валованах.</p> <p>Подготовка презентации: Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок на шпажках.</p>		10
<p>Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>		20
<p>Тема 1. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, холодных блюд,</p>	<p>1.Пищевая ценность холодных блюд, кулинарных изделий из рыбы</p> <p>2.Ассортимент, рецептуры блюд из отварной рыбы</p> <p>3.Ассортимент, рецептуры блюд из фаршированной рыбы</p> <p>4.Ассортимент, рецептуры заливных блюд из рыбы</p> <p>5.Ассортимент, рецептуры блюд из нерыбного водного сырья</p>	6

<i>кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</i>	6.Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 2.Методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных	<p>1.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд, кулинарных изделий</p> <p>2.Технология приготовления, оформление и отпуск холодных блюд, кулинарных изделий из фаршированной рыбы</p> <p>3.Технология приготовления, оформление и отпуск холодных заливных блюд из рыбы</p> <p>4. <i>Правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</i></p> <p>5-6. Практическое занятие 11. <i>Выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</i></p> <p>7-8. Практическое занятие 12. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.</p> <p>9-14. Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Бракераж готовой продукции.</p>	14
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5.</p> <p>Подготовка презентации: Ассортимент, приготовление холодных блюд разнообразного ассортимента.</p> <p>Подготовка презентации: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы.</p> <p>Подбор гарниров. Подбор соусов. Подбор заправок. Оформление тарелки.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач, исходя из разработанных технологических карт: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.</p>		6
Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		24
Тема 1. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий	<p>1.Пищевая ценность холодных блюд, кулинарных изделий из мяса,</p> <p>2.Ассортимент, рецептуры блюд из отварного мяса</p> <p>3.Ассортимент, рецептуры из запеченных мясных блюд</p> <p>4.Ассортимент, рецептуры заливных блюд из мяса</p> <p>5.Ассортимент, рецептуры из жареных мясных блюд.</p> <p>6. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	6

<p><i>разнообразного ассортимента, в том числе региональных</i></p>		
<p>Тема 2. Методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>1. Технология приготовления, оформление и отпуск холодных блюд из мяса 2. Технология приготовления, оформление и отпуск холодных блюд из птицы 3-6. Практическое занятие 13. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания. 7-12. Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Бракераж готовой продукции. 13. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд 14. <i>Правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</i> 15-18. Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Бракераж готовой продукции.</p>	<p>18</p>
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 6. Подготовка реферата: Ассортимент, рецептуры фаршированных блюд из мяса Подготовка презентации: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса Составление технологических схем: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из птицы</p>		<p>8</p>
<p>Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1. <i>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</i> методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2. <i>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</i> 3. <i>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</i> 4. <i>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</i> 5. <i>Ведение расчетов с потребителями.</i></p>		<p>90</p>

<p>6. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>7. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>8. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Обеспечение температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>11. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.03</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>1. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>	<p>180</p>
<p>Всего</p>	<p>492</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологий кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (наглядными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана.

Оснащенные базы практики

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

Основные источники:

1. Кулинария Н. А. Анфимова, Москва, Издательский центр «Академия», 2016
2. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, З.П. Матюхина Москва, Издательский центр «Академия», 2018
3. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании, Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, Москва, Издательский центр «Академия», 2019
4. Техническое оснащение и организация рабочего места, Г.Г. Лутошников, Ж.С. Жданова, Москва, Издательский центр «Академия», 2017
5. Организация обслуживания, Л.Л. Счесленок, Москва, Издательский центр «Академия», 2018
6. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, М.И. Ботов, В.Д. ЕлхинаМосква, Издательский центр «Академия», 2016

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: в ред. на 01.03.2020. № 47-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 04 октября 2012 № 1036].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Т гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15.02.2012 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabr.kavbiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01 июня 2011 г. № 79
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://право.gov.ru/proxy/lps/?docbody=&nd=102063865&tdk=&backlink=1>
8. <http://ozrr.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.obrapatuda.ru/ot_viblio/potmativ/data_potmativ/46/46201/
10. http://obrapatuda.ru/ot_viblio/potmativ/data_potmativ/9/9744/
11. <http://feior.edu.ru/catalog/meta/5/p/raze.html>;
12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
13. <http://www.eda-server.ru/gastropom/>;
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
15. <http://www.riprota.ru/>
16. <http://knigakulinarya.ru/books/>
17. <http://www.inforvideo.ru/>
18. <http://supercook.ru>
19. <http://www.millionmenu.ru/>
20. <http://www.gastropom.ru/>
21. <http://s-1-s.ru/>
22. <http://cheflab.org/>
23. <http://www.testorgan.ru/>

3.2.3.Дополнительные источники:

- 1.Технология кулинарной продукции, Л.З. Шильман, Москва, Издательский центр «Академия», 2017
- 2.Товароведение пищевых продуктов, Л.Г. Шатун, Ростов –на-Дону, Феникс, 2016
- 3.Кулинария, Т.А. Качурина, Москва, Издательский центр «Академия», 2016
- 4.Производственное обучение профессии «Повар» часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда, В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинников, Москва, Издательский центр «Академия», 2017

1. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

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

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и 	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, 	
--	--	--

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

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

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