

Министерство образования Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Аургазинский многопрофильный колледж

СОГЛАСОВАННО

Председатель правления

ПО «Пищевик»


Н.В. Корнилова
« 24 » 05 2017г



СОГЛАСОВАННО

Председатель правления

ПО «Пищевик»


Н.В. Корнилова
« 24 » 05 2017г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (группа № 37)


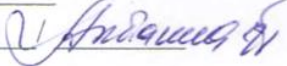
форма обучения – очная

РАССМОТРЕНА

на заседании методического совета

от « 24 » 05 2017г.

Протокол № 11

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УР

 Р.Р. Кагарманов

« 24 » 05 2017г

Толбазы, 2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09. «Повар, кондитер».

Рабочая программа разработана на основе примерной программы профессионального модуля **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного автономного учреждения Федерального института развития образования (заключение № _____ от «_____» _____ 20____ г.).

Разработчик: Сидорова Светлана Вениаминовна - преподаватель высшей категории
ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы дисциплины	4
1.1. Область применения программы	
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	
1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины	
1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины	
2. Структура и содержание дисциплины	7
2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий	
2.2. Тематический план и содержание дисциплины	
3. Условия реализации рабочей программы дисциплины	20
3.1. Образовательные технологии	
3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	
3.3. Информационное обеспечение обучения	
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер части освоения основного вида профессиональной деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*, а также общих и профессиональных компетенций.

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:

. *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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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:

Практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 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; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</p>
Умения	<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 изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за</p>

	<p>ними;</p> <p>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;</p> <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>
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 368 ч.

Из них на освоение МДК 168 ч.

на практики учебную 72 и производственную 108 ч.

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 ¹
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе		Учебная	
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 3.1.-3.6 ОК 01-10	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	36	20	-	-	-
ПК 3.1.-3.6 ОК 01-10	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	152	132	64	-	-	20
ПК 3.1.-3.6 ОК 01-10	Учебная и производственная практика	180			72	108	-
	Всего:	368	168	84	72	108	20

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

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, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	6 2 2 2
	Практическое занятие 1. Органолептическая оценка мясных продуктов, копченостей.	2
	Практическое занятие 2. Органолептическая оценка молока и продукции его переработки: творог, сыры, сметаны.	2
	Практическое занятие 3. Органолептическая оценка рыбы и нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. 2. Организация и техническое оснащение рабочих мест при приготовлении холодных блюд и закусок. 3. Виды технологического оборудования холодного цеха: механическое, холодильное. - овощерезка; - слайсер; - куттер; - холодильный шкаф Устройство, принцип действия, назначение, правила эксплуатации. Требования безопасности при	10 1 1 1

	работе.	
	4. Виды инструментов и производственного инвентаря, применяемого при приготовлении холодных блюд и закусок.	1
	5. Виды посуды, применяемого при приготовлении холодных блюд и закусок.	1
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов.	1
	Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, холодных блюд и закусок.	1
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	1
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	1
	6. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	1
	7. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	1
	8. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	1
	9. Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	1
	10. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	1
	Практическое занятие 8. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, холодных блюд и закусок.	1
	Практическое занятие 9. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер), электрохлеборезки в процессе приготовления холодных блюд и закусок.	2
	Практическое занятие 10. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению бутербродов.	2
	Практическое занятие 11. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, холодных блюд и закусок.	2
	Практическое занятие 12. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	1

	Практическое занятие 13. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	1
	Дифференцированный зачет	1
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		132
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</i>	Содержание	10
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	1
	2. Соус майонез и его производные и заправки – организация рабочего места повара, подбор посуды, инструментов, особенности подготовки сырья. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок - соус майонез и его производных и заправок. - соусы: тартар, с корнионами, с зеленью, соус майонез с желе. - заправки на растительном масле.	2
	3. Технология приготовления холодных соусов: - Маринады овощные - Соус хрен (с уксусом, со сметаной со свеклой) - Горчица столовая. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения соусов и заправок.	1
	4. Технология приготовления холодных соусов: - Масляные смеси Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1
	5. Технология приготовления холодных соусов: - Коричневый соус шофруа - Белый соус щофруа - Соус фисташковый - Сметанный соус для овощных салатов - Соус творожный с зеленью .	1
	6. Характеристика, кулинарное назначение концентратов для холодных соус и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.	1
	7. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного	2

	производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	
	8. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	<i>1</i>
	Практическое занятие 1. Составить алгоритм приготовления соуса «Майонез» и «Маринад Овощной».	<i>1</i>
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	<i>12</i>
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	<i>1</i>
	2. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	<i>1</i>
	3. Салаты из свежих овощей: общие правила приготовления - Салат зеленый; - Салат из свежих огурцов и помидор; - Салат из редиса; - Салат из моркови с орехами и медом; - Салат из свежей капусты; - Салат из квашенной капусты; - Салат «Греческий»; - Салат «Цезарь»; - Салат из сыра с яблоком; - Салат из морской капусты; - Салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат; Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	<i>1</i>
	Практическое занятие 2. Составить алгоритм приготовления салата из свежей и квашенной капусты.	<i>1</i>
	4. Общие правила приготовления салатов из варенных овощей и винегретов, подбор инструментов, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Классификация.	<i>1</i>
	5. Салаты из варенных овощей и винегреты. Технология приготовления - Салат «Зимний»; - Салат «Летний»; - Салат картофельный, картофельный с сельдью; - Салат из свеклы, с сыром и чесноком; - Салат из маринованной свеклы с яблоками; - Салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком;	<i>1</i>

	- Салат «Степной из разных овощей» Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	
	Практическое занятие 3. Составить алгоритм приготовления салата «Зимний», «Картофельный»	I
	6. Салаты из варенных овощей и винегреты. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск - Винегрет овощной; - Винегрет по – домашнему; - Винегрет рыбный; - Винегрет с сельдью или рыбой горячего копчения; - Винегрет с кальмарами или морской капустой; - Винегрет с грибами; - Винегрет мясной; - Винегрет из фруктов и овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	I
	Практическое занятие 4. Составить алгоритм приготовления винегрета с сельдью, винегрета овощного.	I
	7. Салаты из варенных овощей национальных и региональных кухонь - Салат рыбный в омлете; - Салат «Агидель»; - Салат «Башкортостан» - Салат картофельный с мясом.	I
	8. Салаты из рыбы и морепродуктов. Общие правила приготовления - Салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами; - Салат рыбный с морской капустой; - Салат рыбный деликатесный; - Салат «Любительский»; - Салат из креветок с рисом; - салат из кальмаров с яблоками. Ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	I
	9. Салаты из мяса и птицы. Общие правила приготовления. - Салат мясной; - Салат «Столичный»; - Салат «Пикантный»;	I

	<ul style="list-style-type: none"> - Салат «Журавинка»; - Салат по – татарски; - Салат «Цезарь с окороком»; - Салат из птицы с орехами. <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</p>	
	<p>10. Салаты – коктейли. Общие правила приготовления, хранение, подбор посуды, заправка. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Салат – коктейль овощной; - Салат – коктейль «Пестрый»; - Салат – коктейль «Аппетитный»; - Салат – коктейль яблочно – морковный; - Салат – коктейль сырный; - Салат – коктейль по швейцарски; - Салат – коктейль с шампиньонами и орехами. <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</p>	1
	<p>Практическое занятие 5. Составить алгоритм приготовления салата коктейля.</p>	1
	<p>11. Десертные салаты. Особенности приготовления, ассортимент, подбор посуды, требования к сырью, украшения. Требования к качеству.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Салат – коктейль фруктовый; - Салат – коктейль яблочно – апельсиновый; - Салат – коктейль дынный; - Салат – коктейль из свежих фруктов с орехами; - Салат – коктейль сырный; - Салат – коктейль по – швейцарски; - Салат – коктейль с шампиньонами и орехами; - Салат – коктейль «Фантазия». <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Общие правила приготовления, хранение, подбор посуды, заправка.</p>	1
	<p>12. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p>	1
	<p>Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества</p>	6

	(бракераж) готовой продукции	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (<i>винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из свеклы с сыром и чесноком, салат тиз маринованный свеклы с яблоками, салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком, салат из вареных овощей с йогуртом</i>). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i>	Содержание	18
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	1
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	1
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	4. Технология приготовления: - Открытых бутербродов; - Сложных открытых бутербродов различного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Практическое занятие 6. Составить таблицу подбора продуктов для приготовления бутербродов простых и сложных.	1
	5. Технология приготовления, условия и сроки хранения, рецептуры, оформление и отпуск - Закрытых бутербродов (сандвичи); - Сложные двух – и трехслойные бутерброды; - Бутербродные тортики; - Калорийные бутерброды; - Паштетные бутерброды; - Сладкие бутерброды; Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Практическое занятие 7. Составить алгоритм приготовления закрытых бутербродов: сандвичи, паштетные бутерброды.	1
	6. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1
7. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов. Оптимизация	1	

	процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve .	
	8. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<i>1</i>
	9. Технология приготовления - Свекла, тыква маринованная; - Баклажаны тушеные с помидорами; - Рулетки из баклажанов с орехами; - Закуска овощная с чесноком. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<i>2</i>
	10. Технология приготовления - Икра «Дары осени»; - Икра грибная; - Грибы заливные; - Закуска «Мухоморчики»; - Помидоры фаршированные икрой из баклажанов; - Помидоры фаршированные грибами; - Перец, кабачки фаршированные.	<i>2</i>
	11. Приготовление, оформление и отпуск закусок сложного приготовления: - Канапе различного ассортимента; - Корзиночки и тарталетки с различными наполнителями; - Волованы с различными наполнителями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оформление тарелки.	<i>2</i>
	Практическое занятие 8. Тренинг по подбору украшений к холодным и горячим блюдам и закускам.	<i>1</i>
	12. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	<i>1</i>
	13. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	<i>1</i>
	14. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	<i>1</i>
	15. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	<i>1</i>

	Лабораторные работы	20
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	7
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	7
	Лабораторная работа 5. Украшение холодных блюд и закусок: Украшения из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов, украшения из экзотических плодов, украшения из яиц, украшения из сливочного масла, украшение из желе.	6
Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</i>	Содержание	28
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки .	2
	4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья: - Сельдь с луком; - Сельдь с гарниром; - Сельдь под шубой; - Сельдь рубленая; - Килька с яйцом и луком; Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд, нерыбного водного сырья: - Рыба под маринадом; - Рыба заливная (порционными кусками); - Рыбные фрикадельки заливные; - Студень из рыбы; - Рыба под майонезом; - Морепродукты под майонезом; Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	4
6. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса,	2	

	птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	<p>7. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мясо (язык, птица, кролик) отварное с гарниром; - Мясо (язык, птица, кролик) жареное с гарниром; - Филе птицы (дичи) под майонезом; - Мясной хлеб в форме. <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.</p>	4
	<p>8. Приготовление холодных блюд из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Заливное из мяса; - Язык заливной; <p>-Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.</p>	2
	<p>9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Студень из говядины или свинины; - студень из субпродуктов. 	2
	<p>10. Приготовление холодных блюд из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Рулет из птицы; - Рулет из курицы с омлетом и грибами; - Рулет банкетный; - Паштет из печени. <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.</p>	2
	11. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2
	12. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6

	<i>Практическое занятие 9. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.</i>	2
	<i>Практическое занятие 10. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания</i>	3
	<i>Дифференцированный зачет</i>	1
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	20
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
5.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
6.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Учебная практика по ПМ.03		
Виды работ:		
1.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.	72
2.	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	
3.	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.	
4.	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.	
5.	Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
6.	Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
	Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	

<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. <ol style="list-style-type: none"> 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>108</p>
<p>Всего</p>	<p>368</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: **Учебная кухня ресторана**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы напольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Тестораскаточная машина;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Кофемашина с капучинатором;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

3.1.1. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лаборатории профессиональной образовательной организации и (или) в профильной организации (практическая подготовка) и требует

наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.1.2. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско – правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.00 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.00 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.00 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.(электронная библиотека).
13. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с (электронная библиотека).
14. Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2017. – 507 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 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 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.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 20 августа 2002 г. № 27
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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3.Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2008. – 496 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 15-е изд. – СПб.: Профи, 2012. – 776 с.
3. Харченко Н. Э., Чеснокова Л. Г. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с., с цв. ил.
4. Козлова С. Н., Фединишина Е. Ю. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Н. Козлова Е. Ю. Фединишина. – 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
5. Дубровская Н. И., Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов.: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 174 с.
6. Дубровская Н. И., Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов. Практикум : учебное пособие – 2-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с.
7. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования /Н. М. Ларионова – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 208 с.
8. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В. Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
9. Дубровская Н. И., Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/ Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: Издательский центр \ «Академия», 2015. – 176 с.

10. Татарская Л. Л., Анфимова Н. А. Лабораторно – практические работы для поваров – кондитеров: учеб пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.
11. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В 4 ч. Ч. 4.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н. В. Чуканова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -64 с.
12. Производственное обучение профессии «Повар». Часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования/ (В. П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.). – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 112 с.
13. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж. С. Техническое оснащение организаций питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
14. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2017. – 507 с.

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

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p><i>учебной и производственной практикам</i></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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы,</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 неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, 	

<p>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>хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p>

<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<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 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<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><i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>

<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 	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	вербальный аналог
85 – 100 %	5	отлично
75 – 84 %	4	хорошо
50 -74 %	3	удовлетворительно
менее 49 %	2	не удовлетворительно

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости:

1. Выполнение практических работ.
2. Решение тестов.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

1. Экзамен по профессиональному модулю

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приводится в КОСах