

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КИСЛОВОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ  
ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Ресторатор»

31 августа 2020 г.

А.Б.Ли

УТВЕРЖДАЮ

Директора ГБПОУ КГМТ

В.А.Винокуров

31 августа 2020 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

г. Кисловодск, 2020 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения  
ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна  
Бороденко Елена Викторовна  
Курбатова Людмила Александровна  
Макарова Ирина Владимировна  
Ольчик Элла Павловна  
Петлица Нелля Ивановна  
Сафарова Севилия Вагифовна  
Семенова Марина Александровна  
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск,  
директор Ли Анатолий Борисович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

##### 1.1.1. 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 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

##### 1.1.2. 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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p><b>Практический опыт</b></p>	<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 и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>подготовки рабочего места для порционирования, подачи упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, выборе, оценке качества, безопасности продуктов и полуфабрикатов;</p> <p>разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и холодных соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких холодных закусок, оформления и отделки холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
<p><b>Умения</b></p>	<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>применять регламенты, стандарты и нормативно-технической документации, соблюдать санитарные требования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соусов, в том числе региональных, проводить расчеты по формулам;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента и</p>

	соусов
<b>Знания</b>	<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 ними;</p> <p>организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>ассортимент, рецептура, требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов, в том числе региональных;</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</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>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</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> <p>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

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

Объем образовательной программы 366 часов,  
из них на освоение МДК –132 часа, в том числе:  
самостоятельная работа- 24 часа;  
теоретическое обучение- 94 часа;  
лабораторных и практических работ – 14 часов.  
учебной практики –108 часов.  
производственной практики – 108 часов  
промежуточная аттестация - 18 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа <sup>1</sup>
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 3.1. ОК 01-07, 09 ,10	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	36	32	4	-	-	4
ПК 3.1. 3.6 ОК 01-07, 09 ,10	МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	96	76	10	-	-	20
ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, 09 ,10	Учебная и производственная практика	216			108	108	-
Промежуточная аттестация		18					
Всего:		366	108	14	108	108	24

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>32</b>
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b><i>Содержание</i></b>	<b>10</b>
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
	Характеристика, последовательность этапов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции	
	Значение в питании холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
	Подготовка к реализации и безопасность готовой продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
	Современные технологии – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях	
	Новейшие молекулярные технологии приготовления пищи	
	Использование вакуума при приготовлении блюд	
	Требования к организации хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b><i>Содержание</i></b>	<b>18</b>
	Правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой	
	Организация работ по приготовлению овощных холодных блюд и закусок на предприятиях с полным циклом	
	Организация работ по приготовлению бутербродов различного ассортимента. Организация и техническое оснащение рабочих мест	
	Организация работ по приготовлению из сырых овощей холодных блюд и закусок. Организация и техническое оснащение рабочих мест	



Организация работ по приготовлению из отварных овощей холодных блюд и закусок	
Организация работ по приготовлению заправок и соусов для холодных блюд и закусок	
Организация работ по приготовлению рыбных нерыбных продуктов моря холодных блюд и закусок	
Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации	
Организация работ по приготовлению мясных холодных блюд и закусок и мяса птицы	
Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок	
Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд	
Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке)	
Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации	
Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи прилавка, организация упаковки, подготовки готовых холодных блюд, кулинарных изделий закусок к отпуск	
Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования	
Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции	
Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	
<b><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></b>	<b>4</b>
<b>Практическое занятие:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению салатов различного ассортимента	1
<b>Практическое занятие:</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных закусок различного ассортимента	1
<b>Практическое занятие:</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования	1
<b>Практическое занятие:</b> Производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	1

<b>Самостоятельная учебная работа при изучении модуля</b> Реферат на тему «Праздничные холодные блюда и закуски русской кухни»		<b>4</b>
<b>МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>76</b>
<b>Тема 2.1.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</b>	<i>Содержание</i>	<b>10</b>
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок	<b>8</b>
	Ассортимент холодных соусов кулинарное назначение, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Ассортимент заправок кулинарное назначение, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Ассортимент овощных маринадов кулинарное назначение, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Ассортимент готовых соусов и заправок промышленного производства кулинарное назначение, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Ассортимент масляных смесей, кулинарное назначение, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, полуфабрикаты промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	
	Способы подачи холодных соусов и заправок в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие:</b> Произвести расчет компонентов соуса «Майонез» на заданное количество порций»	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие:</b> Произвести расчёт компонентов заправок на заданное количество порций	<b>1</b>

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента	14
	Актуальные направления в приготовлении салатов	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок	
	Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Салаты из консервированных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	Салат-коктейль из овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, подбор посуды, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	Холодные блюда из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Холодные блюда из фаршированных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов	
	Особенности приготовления салатов региональных и кухонь мира	
	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых салатов. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие:</b> Составить технологические карты и рассчитать блюда на 4 порции салат «Столичный», «Салат из моркови, свеклы»	<b>1</b>

	<b>Практическое занятие:</b> Составить технологические карты и рассчитать блюда на 4 порции салат «Овощной», салат «Летний»	1
<b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</b>	<b>Содержание</b>	12
	Значение и классификация холодных блюд и закусок в питании	10
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления бутербродов	
	Виды, характеристика, простых бутербродов используемые продукты. Технология приготовления бутербродов. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	Виды, характеристика, сложных бутербродов используемые продукты. Технология приготовления сложных бутербродов	
	Виды, характеристика, сэндвичей используемые продукты. Технология приготовления	
	Виды, характеристика, горячих бутербродов используемые продукты. Технология приготовления горячих бутербродов	
	Виды, характеристика, десертных бутербродов используемые продукты. Технология приготовления десертных бутербродов	
	Ассортимент, рецептура, требования к качеству тартинков, сервировки и оформления тартинков, канапе	
	Ассортимент, рецептура приготовления холодных закусок из яиц. Оформление и отпуск. требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Ассортимент, рецептура приготовления холодных закусок сыра, творога Оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2
	<b>Практическое занятие:</b> Составить технологические карты и рассчитать блюда на 4 порции «Бутерброды простые и сложные в ассортименте»	1
	<b>Практическое занятие:</b> Составить технологические карты и рассчитать блюда на 4 порции «Канапе в ассортименте»	1

<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы	16
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к холодным блюдам и закускам из рыбы и их соответствие требованиям к качеству Презентации холодных блюд из рыбы, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, способы сервировки стола	
	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы; Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы	
	Ассортимент закусок из отварной рыбы. Рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи закусок	
	Ассортимент закусок из жареной рыбы. Рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи	
	Ассортимент закусок из заливной рыбы, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и в том числе региональных	
	Ассортимент закусок из соленой рыбы, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и в том числе региональных	
	Ассортимент закусок из рубленой рыбной массы, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и в том числе региональных	
	Ассортимент закусок из икры, требования к качеству, условия и сроки хранения варианты оформления	
	Ассортимент закусок из балыков различных видов рыбы, используемые гарниры, требования к качеству, условия и сроки хранения варианты оформления	
	Ассортимент закусок из копченой рыбы, используемые гарниры, требования к качеству, условия и сроки хранения варианты оформления	
	Ассортимент закусок из вяленой рыбы, используемые гарниры, требования к качеству, условия и сроки хранения варианты оформления	
	Ассортимент закусок из консервов и пресервов, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и в том числе региональных	
	Ассортимент закусок из нерыбной продукции моря (малюсков), используемые гарниры, требования к качеству, условия и сроки хранения варианты оформления	
	Ассортимент закусок из нерыбной продукции моря (ракообразных), используемые гарниры, требования к качеству, условия и сроки хранения варианты оформления	

	Ассортимент закусок из морской капусты, требования к качеству, условия и сроки хранения варианты оформления	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие:</b> Составить технологические карты и рассчитать блюда на 4 порции «Сельдь с гарниром»	<i>1</i>
	<b>Практическое занятие:</b> Составить технологические карты и рассчитать блюда на 4 порции «Рыбное ассорти»	<i>1</i>
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы дичи разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, птицы; дичи разнообразного ассортимента	<i>18</i>
	Ассортимент холодных блюд из отварного мяса, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи	
	Ассортимент холодных блюд из жареного мяса, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи	
	Ассортимент холодных блюд из мясного ассорти, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи	
	Ассортимент холодных блюд из мяса кролика, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи	
	Ассортимент холодных блюд из птицы, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи	
	Ассортимент холодных блюд из дичи рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи	
	Ассортимент холодных блюд из заливного мяса, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи	
	Ассортимент холодных блюд из субпродуктов, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи	
	Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных мясных блюд и соусов	
	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных мясных блюд	

	Правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из мяса, птицы и дичи разнообразного ассортимента	
	Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента	
	Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из птицы и дичи разнообразного ассортимента	
	Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса кролика разнообразного ассортимента	
	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых холодных блюд, соусов и заготовок к ним	
	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной кулинарной продукции	
	<b><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие:</b> Составить технологические карты и рассчитать блюда на 4 порции «Мясо жареное с гарниром»	1
	<b>Практическое занятие:</b> Составить технологические карты и рассчитать блюда на 4 порции «Паштет из печени»	1
<b><i>Самостоятельная учебная работа при изучении модуля</i></b> <b>Презентации на тему:</b> Овощные, грибные блюда и закуски Мясные, рыбные блюда и закуски Холодные закуски из творога, из яиц <b>Рефераты на тему:</b> Современные направления в оформлении и подачи закусок Особенности приготовления блюд для подачи «Фуршет»		<b>20</b>
<b><i>Учебная практика по ПМ.03</i></b> <b><i>Виды работ:</i></b>		<b>108</b>
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		6
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		24
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		24
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		24
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		30

<b>Производственная практика ПМ. 03</b>	
<b>Виды работ:</b>	<b>108</b>
Осуществить приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	6
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	24
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	24
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	24
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	30
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>18</b>
<b>Всего</b>	<b>366</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению технического оснащения и организации рабочего места.**

**Кабинеты: Технологии кулинарного и кондитерского производства**

Стол преподавателя – 1шт., стул преподавателя-1 шт.,

Столы для обучающихся —13шт., стулья для обучающихся – 26 шт.,

Тумба -1шт.,

Шкаф книжный — 5 шт.,

Доска учебная меловая– 1шт.

Плакаты: «Кулинарный разруб туши говядины», «Кулинарный разруб туши свинины», «Кулинарный разруб туши баранины», «Классификация полуфабрикатов из мяса».

Раздаточный материал для проведения практических занятий - 25 шт.

Микроскоп -2шт.,

Электромясорубка-1шт.,

Картофелечистка-1шт.,

Гейзерная кофеварка-1шт.,

Планетарный миксер-1шт.,

Блендер-1шт.,

Тостер-1шт.,

Кофеварка-1шт.,

Кухонный комбайн-1шт.,

Микроволновая печь-1шт.

Технические средства обучения:

Телевизор ТСО – 1шт., компьютерIMANGO-1шт.,

Принтер Canon-1шт.

Лицензионное программное обеспечение: системное программное обеспечение - Windows 10; прикладное программное обеспечение: офисный пакет программ Libre Office, браузер Microsoft Internet Explorer, Google Chrome.

#### **Лаборатория:**

**Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, холодных соусов**

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены оснащенные базы практики.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### **Основные источники:**

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс,2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 141 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Богачева, А. А. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 174 с. — (Среднее профессиональное образование).
5. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 237 с. — (Среднее профессиональное образование).
6. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 173 с. — (Среднее профессиональное образование).

#### **Дополнительные источники:**

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: АльфаМ: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс]: монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр. СФУ, 2017. - 160 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. — 496 с.
7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 496с
11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс]: практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)

17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
18. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: АльфаМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
22. 17.Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.М.: АльфаМ: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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](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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **Интернет-ресурсы**

1. Электронная библиотека [www.znaniy.com](http://www.znaniy.com)
2. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
3. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
4. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
5. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
6. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
7. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
8. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
9. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
10. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря

11. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
12. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
13. [http://varimparim.ru/prigitov\\_produktoov/obrabotka\\_ptizy](http://varimparim.ru/prigitov_produktoov/obrabotka_ptizy) Обработка домашней птицы
14. [http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST\\_R\\_5118798.html](http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html) Нормативные документы

### 3.3. Используемые активные формы проведения занятий, образовательные технологии при реализации программы

#### ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Вид занятия*	Используемые активные формы проведения занятий, образовательные технологии, методы и приемы
<b>ТО</b>	<p>Активные формы проведения занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–проблемная лекция;</li> <li>–групповые дискуссии;</li> <li>–урок- зачет,</li> <li>– деловая игра,</li> <li>–урок взаимообучения,</li> <li>–урок соревнования,</li> <li>–урок викторина,</li> <li>– урок – лекция,</li> <li>–лекция – дискуссия,</li> <li>–лекция- с опорным конспектированием,</li> <li>–лекция- диалог,</li> <li>–интегрированный урок.</li> <li>– лекция - провокация.</li> </ul> <p>ИКТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мультимедийная презентация;</li> <li>- решение функциональных задач;</li> <li>- решение ситуационных задач.</li> </ul> <p>Проблемное обучение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Проблемная лекция;</li> <li>-разбор конкретных ситуаций;</li> <li>-метод «круглого стола»;</li> <li>-коллективное взаимообучение (работа в парах, в тройках;</li> <li>-разыгрывание ситуаций.</li> </ul> <p>Интегративная:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-интеграция знаний;</li> <li>-обобщение и систематизация.</li> </ul> <p>Витагенное обучение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуализация жизненного опыта;</li> <li>-рефлексия;</li> <li>-сравнение объектов.</li> </ul>
<b>ПР</b>	<p>ИКТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решение ситуационных задач.</li> </ul> <p>Проблемное обучение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разбор конкретных ситуаций,</li> <li>- частично-поисковая и исследовательская технологии,</li> <li>-создание проблемной ситуации</li> </ul> <p>Интегративная:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-интеграция знаний;</li> <li>-обобщение и систематизация.</li> </ul> <p>Проблемное обучение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-коллективное взаимообучение (работа в парах, в тройках;</li> <li>- разыгрывание ситуаций.</li> </ul> <p>Витагенное обучение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуализация жизненного опыта;</li> <li>-рефлексия;</li> <li>-сравнение объектов.</li> </ul>
<b>СР</b>	<p>Технология ситуационного обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–анализ конкретных ситуаций;</li> <li>– перенос усвоенных знаний в новую ситуацию.</li> </ul> <p>ИКТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–решение функциональных задач;</li> <li>–решение ситуационных задач;</li> <li>–решение контекстных функциональных задач.</li> </ul> <p>Технология развития критичности мышления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–ключевые термины;</li> <li>–самостоятельное формулирование выводов.</li> </ul> <p>Интегративного обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–обобщение и систематизация;</li> <li>–работа по сопоставлению.</li> </ul>

\*) **ТО** – теоретическое обучение, **ПЗ** – практические занятия, **ЛР** – лабораторная работа; **СР** – самостоятельная работа.

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля  
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b> 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> 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,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий квалификационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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</p>	

<p>разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента,</p>	<p>(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры , заказа;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</p> <p>аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:</p> <p>цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>



применительно к различным контекстам.	<p>деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</p> <p>- выполнения заданий квалификационного экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	

социального и культурного контекста		
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	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	