

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента».**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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 традиционных 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 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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:

Иметь практический опыт	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты

	<p>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>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
Всего часов 408; в том числе

Из них на освоение МДК-174
в том числе, самостоятельная работа-42
на практики, в том числе учебную -72
и производственную-108

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК		Практики			
			Всего	В том числе Лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная		
4	5	7					8	
1	2	3	4	5	7	8	9	
ПК 5.1-5.6 ОК1-7, 9,10	Раздел 1. МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	39		16				
ПК 5.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел 2 МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	135		52				20
ПК3.1.-3.4	Учебная практика, часов	72			72			
ПК 3.1.-3.4	Производственная практика, часов	72				108		
	Всего:	318		68		72	108	20

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	Раздел модуля 1. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3
	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	39
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	1
	2. Значение, пищевая ценность и калорийность холодных блюд и закусок. Классификация по способу приготовления и назначению. Органолептический способ оценки годности продуктов и гастрономических продуктов. Температурный и временной режим. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Правила их безопасного использования.	1
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Chill (готовить и охлаждать) Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
	4. Организация и техническое оснащение рабочих мест поваров по приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации	2
	5. Санитарно- гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2
	6. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов, для отпуска на вынос.	2
	7. Значение, пищевая ценность и калорийность холодной кулинарной продукции. Классификация по способу приготовления и назначению.	2
8. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Правила их	2	

		безопасного использования.	
	9.	Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Правила их безопасного использования.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание учебного материала		2
	1	Бутерброды открытые, закрытые. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении бутербродов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2
		Практическое занятие «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок».	4
		Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендации преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.	5
	1	Лабораторная работа Приготовление , оформление и отпуск открытых, закрытых Бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	1	Лабораторная работа Приготовление тарталеток и валованов, оформление и отпуск закусочных бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	1	Дифференцированный зачет	2
	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		135
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.	Содержание учебного материала		39
	14.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок.	1
	15.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок.	1
	16.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок	1

	17.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок	1
	18.	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	1
	19.	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	1
	20.	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	1
	21.	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	1
	22.	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	1
	23.	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	1
	24.	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	1
	25.	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	1
	26.	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1
	27.	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1
	28.	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1
	29.	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание учебного материала		23
	30	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные	1

салатов разнообразного ассортимента.		направления в приготовлении салатов.	
	31	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	1
	32	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	1
	33	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	1
	34	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	1
	35	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к салатов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1
	36	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1
	37	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1
	38	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1
	39	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1
	40	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	1
	41	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	1
	42	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	1
	43	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1
44	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1	

	45	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1
	46	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1
	47	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	1
	48	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1
	49	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1
	50	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1
	51	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	1
	Тематика лабораторных работ		16
	41-42	Лабораторная работа № 1 Приготовления салатных заправок	3
	43-44	Лабораторная работа № 2 Приготовления соусов для заправки салатов.	2
	45-46	Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	47-48	Лабораторная работа № 4 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат из вареных овощей с йогуртом. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	49-50	Лабораторная работа № 5 Приготовление, оформление и отпуск рыбных салатов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	51-52	Лабораторная работа № 6 Приготовление, оформление и отпуск салатов из морепродуктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
	53-54	Лабораторная работа № 7 Приготовление, оформление и отпуск мясных салатов: салат из курицы и грибов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных	Содержание учебного материала		83
	55	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании	1
	56	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	1
	57	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	1

закуска.	58	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	1
	59	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	1
	60	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	1
	61	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	1
	62	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	3
	63	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	1
	64	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	1
	65	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	1
	66	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve .	1
	67	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.	1
	68	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.	1
	69	Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.	1
	70	Правила и варианты отпуска икры.	1
	71	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	72	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1
73	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1	
74	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1	

75	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1
76	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1
77	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями.	1
78	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями.	1
79	Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1
80	Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1
81	.Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1
82	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1
83	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	1
84	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	1
Тематика практических занятий и лабораторных работ		
85-86	Лабораторная работа № 28 Приготовление холодных закусок из яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
87-88	Лабораторная работа № 29 Приготовление холодных закусок из овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
89-90	Лабораторная работа № 30 Приготовление холодных закусок из овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
91-92	Лабораторная работа № 31 Приготовление холодных закусок из грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
93-94	Лабораторная работа № 33 Приготовление корзиночек с разными наполнителями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
95-96	Лабораторная работа № 34 Приготовление волованов с разными наполнителями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
97-98	Практическое занятие № 4 Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	1

	99	Практическая занятие № 5 Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	1	
Тема2.4. Приготовление, Подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	Содержание учебного материала		20	
	101	Ассортимент простых холодных блюд и закусок.	1	
	102	Ассортимент простых холодных блюд и закусок.	1	
	103	Значение в питании простых холодных блюд и закусок.	1	
	104	Значение в питании простых холодных блюд и закусок.	1	
	105	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним.	1	
	106	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним.	1	
	107	Соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	1	
	108	Соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	1	
	109	Приготовление, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	1	
	110	Приготовление, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья .	1	
	111	Оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).	1	
	112	Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	1	
	113	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д	1	
	114	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д	1	
	115	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями.	1	
	116	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями.	1	
	117	Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	
	118	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, отпуска на вынос.	1	
	119	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	1	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		24
	120-121	Лабораторная работа № 35 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		2
	122-123	Лабораторная работа № 35 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		2

124-125	Лабораторная работа № 36 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбной гастрономии. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
126-127	Лабораторная работа № 36 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбной гастрономии. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
128	Практическое занятие № 10 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1
129	Практическое занятие № 12 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом(тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	1
130-131	Лабораторная работа № 39 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества(бракераж) готовой продукции	2
132-133	Лабораторная работа № 39 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества(бракераж) готовой продукции	2
134-135	Лабораторная работа № 40 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
136-137	Лабораторная работа № 40 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
138-139	Лабораторная работа № 41 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мясной гастрономии. Оценка качества(бракераж) готовой продукции	2
140-141	Лабораторная работа № 41 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мясной гастрономии. Оценка качества(бракераж) готовой продукции	2
142	Практическое занятие № 13 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1
143	Практическое занятие № 13 Расчет массы нетто из заданного количества сырья	1
144	Дифференцированный зачет	1
	Из них лабораторных и практических занятий	68
Самостоятельная работа при изучении раздела 2		20
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным		

<p>преподавателем).</p> <p>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p>Учебная практика</p>		72
<p>Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок на основе уксуса .</p> <p>ПК3.1, 3.2 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Виды работ: Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, для холодных соусов (майонез, майонез со сметаной, майонез с горчицей, майонез с зеленью, маринад овощной без томата, горчица столовая), заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства. Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел (соус хрен, маринад овощной с томатом, соус хрен со сметаной). Выбор посуды для подачи соусов, варианты подачи, варианты декорирования соусами.</p>	8
<p>Тема 2. Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово - ягодных соусов и заправок.</p> <p>ПК 3.1.,3.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных фруктово -ягодных соусов (соус земляничный, или малиновый, вишневый, соус абрикосовый, соус клюквенный, соус брусничным). Выбор посуды для подачи соусов, варианты подачи, варианты декорирования соусами.</p>	8
<p>Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации салатов из свежих из сырых овощей.</p> <p>ПК 3.1.,3.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление салатов из свежих из сырых овощей, салат «Весна», из белокочанной капусты, «Витаминный», салат из свежих огурцов и помидор, салат из свежих помидор и сладкого перца, салат из редиса с зеленым луком, салат из редиса с огурцами и яйцом, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидор, салат из морской капусты, салат из кукурузы с сельдереем и яблоками. Варианты подачи салатов, варианты декорирования. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости</p>	8

	от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей.	
<p>Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации салатов из вареных овощей с использованием мясопродуктов, птицы и дичи. ПК 3.1.,3.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей: винегрет с сельдью, винегрет с кальмарами, винегрет с грибами, винегрет овощной, салат мясной, салат столичный, салат картофельный с сельдью, салат рыбный. Приготовление салатов –коктейлей (салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов). Приготовление теплых салатов ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	6
<p>Тема 5. Приготовление салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод. ПК3.1.,3.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	Приготовление салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод (салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат) ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
<p>Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов. ПК 3.1., 3.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	Приготовление оформление и отпуск бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе, тапасов, фингер фуд, оволакто, приготовление горячих бутербродов, укладка наполнителей, порционирование, запекание, нарезка гастрономических продуктов порциями и на слайсере. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Укладка наполнителей, порционирование, запекание. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	8
<p>Тема 7. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. ПК 3.1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов. (яйцо под майонезом с гарниром, яйца, фаршированные сельдью, рубленые яйца с маслом и луком, грибы маринованные с луком, яйца с икрой или маслом селедочным, баклажаны тушеные с помидорами, помидоры фаршированные грибами, помидоры фаршированные мясным салатом. Варианты оформления и отпуска для различных форм	8

	обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	
<p>Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. ПК 3.1.,3.5. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: рыбы под маринадом, сельди рубленной, рыбы под майонезом, рыбного ассорти, мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и соответствие требованиям к качеству холодных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из рыбы, варианты декорирования соусами, гарнирами. Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок из рыбы. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Подбор посуды для подачи закусок из нерыбного водного сырья, варианты декорирования соусами, гарнирами. Правила сервировки стола, комплектование, упаковка холодных закусок из нерыбного водного сырья.</p>	8
<p>Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 3.1., 3.6 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с гарниром, студень говяжий, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени, мясной рулет с грибами). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка холодных блюд из мяса для отпуска на вынос. Особенности приготовления, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6
<p>Тема 10. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 3.1.,3.6 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд (птица отварная с гарниром, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом, и черносливом, грибами, суфле из курицы с овощами, галантин из курицы, паштет из птицы или мяса в тесте). Особенности приготовления, варианты оформления. Подбор гарниров, соусов. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения, варианты оформления, требования к качеству.</p>	6
Производственная практика		108
		18
<p>Тема 1. Приготовление холодных соусов, салатных заправок.</p>	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к</p>	6

<p>ПК 3.1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>бутербродам, салатов, холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении действий в холодном цехе: взвешивания, измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивание, порционировании, фаршировании, взбивании, запекании. Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок.</p>	6
		6
18		
<p>Тема 2. Приготовление салатов.</p> <p>ПК 3.1., 3.3 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям салатов, холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную и на слайсере., измельчении, смешивании, прослаивание, порционировании. Использование различных технологий приготовления салатов, гастрономических продуктов 15 порциями, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оформление и подача салатов, гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов доведение до готовности.</p>	6
		6
18		
<p>Тема 3. Приготовление бутербродов.</p> <p>ПК 3.1.,3.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам . Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания. Измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, порционировании Использование различных</p>	6

	<p>технологий приготовления бутербродов открытых, закрытых, простых, сложных, канапе, фингер фуд, тапасов. Использование различных технологий приготовления, бутербродов, гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов доведение до готовности.</p>	6
		6
		12
<p>Тема 4. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов, сыра, яиц.</p> <p>ПК 3.1.,3.2 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из овощей, грибов, сыра, яиц. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную. Использование различных технологий приготовления закусок из овощей, грибов, сыра, яиц. Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции).</p>	6
		6
		18
<p>Тема 5. Приготовление холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.1.,3.5. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную. Использование различных технологий приготовления закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с</p>	6

	<p>учетом качества и требований к безопасности готовой продукции по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции с соблюдением технологических и санитарно – гигиенических режимов. Оформление и подача закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия . Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	6
		6
		24
<p>Тема 6. Приготовление холодных закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента. Приготовление холодных закусок из птицы, дичи разнообразного ассортимента. ПК 3.1., 3.6. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.</p>	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из мяса, мясных продуктов. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную. Использование различных технологий приготовления закусок из мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к закускам из птицы, дичи. Подготовка их к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении взвешивания, измерения, нарезки вручную.</p>	6
		6
		6
		6

	<p>Использование различных технологий приготовления закусок из птицы, дичи. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача гастрономических продуктов порциями, простых холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок из птицы, дичи.</p>	6
--	---	---

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требование к материально-техническому обеспечению

Для реализации Программы **учебная практика** проводится в кулинарном цехе.

Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование; - холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Производственная практика на рабочих местах общественного питания:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование; - холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

3.2.1 Печатные издания:

1. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015.- III, 12 с.
1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
2. ГОСТ 30390-2018 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2018 – 01 – 01.- М.: Стан
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017.- 808с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2017-01-01. - М.: Стандартинформ, 2017.-III, 48 с.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лулея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2017.-III, 10 с.

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2017.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2015 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2017. – III, 10 с.

Основные источники:

1. 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..
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2017. – 416 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 160 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 6.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
- 8.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
- 9.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2017. – 512 с.
10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 128 с.
12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 282 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 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

3.2.3. Интернет ресурсы:

1. www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
2. www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
3. www.eda-server.ru/gastronom/
4. www.eda-server.ru/culinary-school/
5. <http://www.pitportal.ru/>
6. <https://www.book.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - 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 сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

	<p>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 сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<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, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</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: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями 	

	<p>системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-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, заказу;</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: 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 отпуска на вынос.</p>	
<p>ОК. 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной 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>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<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>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по</p>

<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</p>	<p>учебной и производственной практикам</p>	
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>-оптимальность планирования профессиональной деятельности.</p>		
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>-толерантность поведения в рабочем коллективе.</p>		
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>-понимание значимости своей профессии.</p>		
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>-эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</p>		
<p>ОК. 08</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>		
<p>ОК9.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>-адекватность применения нормативной</p>		<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в</p>

<p>государственном и иностранном языке</p>	<p>документации в профессиональной деятельности;</p> <p>-точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>-правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none">- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	---	--