

К приложению 1
Приложение 1.3.
к ООП по профессии
43.01.09
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИШИМБАЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Экспертное заключение:

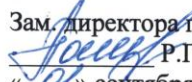

«__» _____ 20__ г.

Разработала: 
преподаватель Л.А. Баленко
«__» сентября 2022г.

Утверждаю:
Директор ГБПОУ ИПК

Т.С. Саглыков
«__» сентября 2022г.

Составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
(далее ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер

Зам. директора по УПР

Р.Г. Баширова
«__» сентября 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рекомендовано к использованию «__» _____ 2023г.

Зам.директора по УПР  Р.Г. Баширова

20__ г

2023г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заготовок разнообразного ассортимента»**

является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО естественнонаучного естественного профиля **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация – разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение ИПК г. Ишимбай Республики Башкортостан

Разработчики:

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Баширова Р.Г.	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, заместитель директора по УПР
Беднякова И.С.	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, директор УВР
Баленко Л.А.	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, преподаватель
Валиева А.Р	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, преподаватель - методист

Руководитель группы

ФИО	Организация, должность
Беднякова И.С.	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, И.О.директора

СОДЕРЖАНИЕ

• ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заготовок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заготовок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

- Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
<i>ОК 1.</i>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<i>ОК 2.</i>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<i>ОК 3.</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<i>ОК 4.</i>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<i>ОК 5.</i>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<i>ОК6.</i>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<i>ОК7.</i>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<i>ОК8.</i>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<i>ОК9.</i>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<i>ОК10.</i>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<i>ОК11.</i>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

<i>Код личностных результатов реализации программы воспитания</i>	<i>Личностные результаты реализации программы воспитания</i>
<i>ЛР1</i>	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
<i>ЛР2</i>	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
<i>ЛР3</i>	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России.

	Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
<i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</i>	
ЛР13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР14	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности
ЛР15	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР16	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению

	функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР17	Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
ЛР18	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.
ЛР19	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,
ЛР20	Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.
ЛР21	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)
ЛР22	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
ЛР23	Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов
ЛР24	Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций
ЛР25	Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей
ЛР26	Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью
ЛР27	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР28	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
ЛР29	Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса
ЛР30	Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру
ЛР31	Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

- *Перечень профессиональных компетенций*

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 3</i>	«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заготовок разнообразного ассортимента»
<i>ПК 3.1.</i>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
<i>ПК3.2</i>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
<i>ПК3.3</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
<i>ПК3.4</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
<i>ПК3.5</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
<i>ПК3.6</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

- В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт в :	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>

	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
Знать	<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>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 782

в том числе в форме практической подготовки: 108

Из них на освоение МДК03.01: 54 часа; МДК03.02: 100 часов

в том числе самостоятельная работа 108 часов

практики, в том числе учебная: 138 часов

производственная: 168

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заготовок разнообразного ассортимента»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.							
		Суммарный объем нагрузки,	В т.ч. в форме прак	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работ
				Обучение по МДК			Практики		
				Всего	В том числе		Учеб	Производс	
		Про	Лаборат.		Курсовы				

		час.	т. подг отов ки		меж ут. атте ст.	и прак. занятий	х работ (проект ов)	ная	твенная	таци	а
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>
ПК 3.1-3.6 ОК1-7,9,10 ЛР13,17	ПМ.03«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	782	322	460	Дэ	322	Не предусмотрено	138	168		322
ПК 3.1.-3.6 ОК1-7,9,10 ЛР13,17	МДК 03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»	92	38	54	д з	38					38
ОК1-7,9,10ПК 3.1, 3.2 ЛР13,17	МДК 03.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	170	70	100	д з	70	Не предусмотрено				70
ОК1-7,9,10	Учебная практика	235	97					138			
ОК1-7,9,10	Производственная практика (по профилю специальности), часов	286	118						168		
	Промежуточная аттестация										
	<i>Всего:</i>	782	322	460		322		138	168		322

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	3
<i>ПМ.03«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</i>		782
<i>МДК 03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок».</i>		54
Тема 1.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	Содержание	10
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	7
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд.	1
	Практическое занятие 2. Организация рабочих мест по приготовлению закусок.	1
	Практическое занятие 3. Подбор необходимого инвентаря для приготовления и реализации холодных блюд и закусок.	1
Практическое занятие 4 и 5. Организация хранения, отпуска холодных блюд и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	

	Практическое занятие 6 и 7. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	2
Тема 1.2. Виды назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним	Содержание	44
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	
	2. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	
	3. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	
	4. Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и правила ухода за ними.	
	5. Правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря и правила ухода за ними.	
	6. Правила подбора и безопасного использования инструментов и правила ухода за ними.	
	7. Правила подбора и безопасного использования весоизмерительных приборов и правила ухода за ними.	
	8. Правила подбора и безопасного использования посуды и правила ухода за ней.	
	9. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	
	10. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления.	
	11. Безопасность приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	31
Практическое занятие 8 и 9. 1) Изучение работы холодного цеха. 2) Изучение ассортимента продукции холодного цеха.	2	
Практическое занятие 10 и 11. 1) Изучение особенностей при организации холодного цеха. 2) Изучение видов и типов холодного оборудования, применяемого в холодном	2	

	цехе.	
	<p>Практическое занятие 12 и 13.</p> <p>1) Изучение инвентаря инструментов применяемых в холодном цехе.</p> <p>2)Использование различных приспособлений, инструментов, выемок, ножей для фигурного нарезания, карбования, различных форм, яйцерезок.</p>	2
	<p>Практическое занятие 14 и 15.</p> <p>1)Изучение технологических линий приготовления блюд, которые могут выделяться в холодном цехе.</p> <p>2)Описание организации рабочего места приготовления салатов и винегретов.</p>	2
	<p>Практическое занятие 16 и 17.</p> <p>1)Организация рабочего места повара обработки гастрономических изделий.</p> <p>2)Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для реализации гастрономических изделий.</p>	2
	<p>Практическое занятие 18и 19.</p> <p>1)Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов.</p> <p>2)Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления бутербродов.</p>	2
	<p>Практическое занятие 20и 21.</p> <p>1)Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.</p> <p>2)Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов рыбных.</p>	2
	<p>Практическое занятие 22и 23.</p> <p>1)Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.</p> <p>2)Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления мясных салатов.</p>	2
	<p>Практическое занятие 24 и 25.</p> <p>1)Подготовка оборудования для реализации холодных супов.</p> <p>2)Подготовка посуды, инвентаря для реализации холодных супов.</p>	2

	<p>Практическое занятие 26 и 27. 1) Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. 2) Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления закусок из мяса и птицы.</p>	2
	<p>Практическое занятие 28 и 29. Подготовка оборудования, посуды, инвентаря для реализации сладких блюд.</p>	2
	<p>Практическое занятие 30 и 31. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.</p>	2
	<p>Практическое занятие 32 и 33. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки.</p>	2
	<p>Практическое занятие 34 и 35. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: овощерезка.</p>	2
	<p>Практическое занятие 36 и 37. Ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.</p>	2
	<p>Практическое занятие 38. Контрольная работа.</p>	1
	<p>Дифференцированный зачёт.</p>	2
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении <i>МДК 03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок».</i></p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам: <i>МДК 03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - «Технологический цикл приготовления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента», - «Хранение и отпуск холодных блюд и закусок». <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Проработка конспектов учебных занятий.</p>	38	

Темы:

- Подбор инвентаря и инструментов для приготовления холодных овощных и сладких супов.
 - Подбор инвентаря и инструментов для приготовления заливных блюд.
 - Подбор инвентаря и инструментов для приготовления бутербродов.
 - Подбор инвентаря и инструментов для приготовления овощных салатов.
 - Подготовка информации по теме «Организация и техническое оснащение рабочих мест в холодном цехе».
 - Подготовка информации по теме «Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок».
 - Перечисление ассортимента продукции холодного цеха.
 - Перечисление механического оборудования в холодном цехе.
 - Перечисление немеханического оборудования в холодном цехе.
 - Перечисление инвентаря, инструментов, применяемых в холодном цехе.
 - Описание организации рабочего места при приготовлении салатов, винегретов.
 - Описание организации рабочего места при обработке гастрономических изделий.
 - Описание организации рабочего места при приготовлении заливных блюд.
 - Описание организации рабочего места при приготовлении бутербродов.
 - Описание организации рабочего места при приготовлении холодных супов.
 - Описание организации рабочего места при приготовлении сладких блюд.
 - Описание правил хранения пищи.
 - Перечисление блюд и гарниров, которые запрещены для хранения на следующий день.
 - Подготовка информации по теме «Особенности при организации холодного цеха, которые необходимо учитывать».
 - Составление таблицы по теме «Сроки хранения продукции холодного цеха».
 - Подготовка информации по теме «Системы ХАССП в общественном питании».
 - Проработка конспектов учебных занятий.
 - Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления чистого филе сельди.
 - Сбор информации о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментах и подготовка сообщений.
 - Решение производственных задач.
 - Решение ситуационных задач
- Подготовка информации по теме «Посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок».
- Решение производственных задач. (По заданию преподавателя).
 - 29. Решение производственных задач. (По заданию преподавателя).
 - 30. Решение производственных задач. (По заданию преподавателя).

31. Решение производственных задач. (По заданию преподавателя).		
32. Решение производственных задач. (По заданию преподавателя).		
33. Решение производственных задач. (По заданию преподавателя).		
34. Решение ситуационных задач. (По заданию преподавателя).		
35. Решение ситуационных задач. (По заданию преподавателя).		
36. Решение ситуационных задач. (По заданию преподавателя).		
37. Решение ситуационных задач. (По заданию преподавателя).		
38. Решение ситуационных задач. (По заданию преподавателя).		
МДК 03.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		100
Тема 2.1.	Содержание	16
Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	
	3. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	
	4. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
	5. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	11
Практическое занятие 1. Составление технологических карт приготовления салатов	1	
Практическое занятие 2 и 3. 1) Приготовление соуса майонез. 2) Оценка качества соуса майонез.	2	
Практическое занятие 4 и 5. 1) Приготовление заправки для салатов. 2) Приготовление заправки сметанной с	2	

	зеленью.	
	Практическое занятие 6 и 7. Расчет расхода необходимого сырья для приготовления салатов от 10 до 100 порций.	2
	Практическое занятие 8 и 9. 1) Приготовление маринада овощного с томатом. 2) Оценка качества маринада	2
	Практическое занятие 10 и 11. Технологический процесс приготовления салата «Столичный»	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	22
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	
	3. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	
	4. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	
	5. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	
	6. Мясные салаты. Рыбные салаты. Салаты-коктейли. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	15
	Практическое занятие 12. Составление технологических карт приготовления салатов.	1
	Практическое занятие 13. Составление технологических схем приготовления салатов.	1
	Практическое занятие 14. Составление технологических карт	1

	приготовления винегретов.	
	<p>Практическое занятие 15 и 16.</p> <p>1) Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Цезарь».</p> <p>2) Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	2
	<p>Практическое занятие 17 и 18.</p> <p>1) Приготовление, оформление и отпуск салата из сыра с яблоком.</p> <p>2) Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	2
	<p>Практическое занятие 19 и 20.</p> <p>1) Приготовление, оформление и отпуск салатов: салат из морской капусты.</p> <p>2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	2
	<p>Практическое занятие 21 и 22.</p> <p>1) Приготовление, оформление и отпуск салата рыбного.</p> <p>2) Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	2
	<p>Практическое занятие 23 и 24.</p> <p>1) Приготовление, оформление и отпуск салата картофельного с сельдью.</p> <p>2) Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	2
	<p>Практическое занятие 25 и 26.</p> <p>1) Приготовление, оформление и отпуск салата мясного.</p> <p>2) Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	2
Тема 2.3.	Содержание	26
Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закупок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов:	

открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	
4. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	
5. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.	
6. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
7. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
8. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
В том числе практических и лабораторных занятий	<i>18</i>
Практическое занятие 27 и 28. Составление технико-технологических карт салатов авторских, региональных	<i>2</i>
Практическое занятие 29 и 30. Презентация салатов, винегретов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	<i>2</i>
Практическое занятие 31 и 32. Составление презентации «Современные подачи и оформления салатов».	<i>2</i>
Практическое занятие 33 и 34 1)Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	
Практическое занятие 35 и 36. 1)Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе. 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	
Практическое занятие 37 и 38. 1)Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями.	

	2)Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	
	Практическое занятие 39 и 40. 1)Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди с гарниром. 2)Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	
	Практическое занятие 41 и 42. 1)Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из рыбы. 2)Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	
	Практическое занятие 43 и 44. 1)Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса. 2)Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	Содержание	36
	1.Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	3.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	
	4.Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.).	
	5.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	6.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из рыбы способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из мяса, птицы, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	8.Комплектование, упаковка холодных блюд	

	и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	
	9. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из птицы для отпуска на вынос.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	25
	Практическое занятие 45 и 46. 1) Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: сельди с луком. 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	Практическое занятие 47 и 48. 1) Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: рыбы отварной с гарниром 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	Практическое занятие 49 и 50. 1) Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: рыба под майонезом. 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	Практическое занятие 51 и 52. 1) Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: морепродукты под майонезом. 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	Практическое занятие 53 и 54. 1) Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: ветчина с гарниром. 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	Практическое занятие 55 и 56. 1) Приготовление и отпуск холодного блюда: мясо отварное с гарниром 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	Практическое занятие 57 и 58. 1) Приготовление, оформление и отпуск холодного блюда: ассорти мясное. 2) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	Практическое занятие 59 и 60. Составление технологических карт процесса приготовления бутербродов разнообразного ассортимента.	2
	Практическое занятие 61 и 62. Составление технологических карт процесса приготовления бутербродов разнообразного ассортимента.	2
	Практическое занятие 63 и 64. Составление технологических карт процесса	2

	приготовления холодных закусок разнообразного ассортимента.	
	Практическое занятие 65 и 66. Составление технологических карт процесса приготовления холодных закусок разнообразного ассортимента.	2
	Практическое занятие 67 и 68. Технологический процесс приготовления «Яйца с гарниром».	2
	Практическое занятие 69 и 70 . Составление технологических карт процесса приготовления закусок разнообразного ассортимента.	2
	Дифференцированный зачёт.	2
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 03.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> • Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). • Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. • Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья картофельного салата. • Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья рыбного салата. • Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья мясного салата. • Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья яиц фаршированных. • Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья запеченных грибов. • Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья бутербродов открытых. • Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья бутербродов дорожных. • Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья канапе. • Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья рыбы заливной. • Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья 		70

птицы заливной.

- Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья рыбы под майонезом.

- Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья рыбы отварной с гарниром.

- Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья рыбы под маринадом.

- Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья ветчины с гарниром.

- Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья паштета из печени.

- Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки сырья отварной птицы с гарниром.

- Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования и подготовка сообщений.

- Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах инвентаря, инструментов и подготовка сообщений.

- Анализ производственных ситуаций.

- Решение производственных задач.

- Подготовка компьютерной презентации по теме «Холодные соусы и закуски».

- Расчет числа порций холодных блюд из имеющихся продуктов.

- Расчет выхода готового изделия – салата столичного.

- Составление технологической карты «Салат картофельный».

- Указание ингредиентов и технологической последовательности приготовления салата рыбного.

- Составление схемы приготовления сельди рубленной.

- Указание ингредиентов и технологической последовательности приготовления ветчины с гарниром.

- Расчет числа порций холодных блюд из имеющихся продуктов.

- Решение задач на определение норм закладки продуктов.

- Решение задач на определение массы брутто и нетто.

- Подготовка сообщения по теме «Новые технологии при приготовлении салатов».

- Подготовка сообщения по теме «Холодные рыбные блюда и закуски».

- Подготовка сообщения по теме «Холодные мясные блюда и закуски».

- Подготовка сообщения по теме «Холодные блюда и закуски из домашней птицы».

- Подготовка сообщения по теме «Холодные блюда и закуски из субпродуктов».

- Составление инструкционной карты при приготовлении

<p>«Ассорти овощного».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составление инструкционной карты при приготовлении «Салатной заправки». • Составление инструкционной карты при приготовлении «Майонеза». • Составление инструкционной карты при приготовлении «Заправки сметанной с зеленью». • Подготовки информации по теме «Новое в оформлении холодных блюд и закусок». • Составление схемы приготовления салата «Греческий». • Составление схемы приготовления салата из сыра с яблоками. • Указание ингредиентов и технологической последовательности приготовления фруктового салата. • Указание ингредиентов и технологической последовательности приготовления винегрета. • Указание ингредиентов и технологической последовательности приготовления сельди с гарниром. • Составление инструкционной карты при приготовлении сельди с гарниром. • Составление инструкционной карты при приготовлении мяса отварного с гарниром. <p>50. Составление инструкционной карты при приготовлении отварной птицы с гарниром.</p> <p>51. Подготовка реферата на тему: «Значение холодных закусок в питание человека»</p> <p>52. Подготовка презентаций по темам: «Технологический процесс приготовления холодных закусок».</p> <p>53. Составление технологических карт.</p> <p>54-70. Решение производственных задач. (По заданию преподавателя).</p>	
Учебная практика	138
Курсовой проект (работа)	Не предусмотрен
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)	Не предусмотрены
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)	Не предусмотрена
Производственная практика	168
Демонстрационный экзамен	
Всего	782

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

3.1. Для реализации программы профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места,
Технологии кулинарного и кондитерского производства**

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд ИПК имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ИПК выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для обучающихся:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. -400 с.
2. 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.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
4. 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.
5. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» - М.: Академия, 2017.

Основные источники для преподавателя:

- Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 6Юн,
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
- Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.2. Основные электронные издания

Интернет-ресурсы для преподавателя:

- <http://art-cooking.ru>
 - <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
- 3-www.chefs.ru
- www.povarenok.ru
 - www.supercook.ru

3.2.3. Дополнительные источники

- 1.Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
- 2.Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 192 с.
- 3.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 64 с.
- 4.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 64 с.
- 5.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 512 с.
- 6.Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 64 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики.

Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; • адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; • оптимальность определения этапов решения задачи; • адекватность определения потребности в информации; • эффективность поиска; • адекватность определения источников нужных ресурсов; • разработка детального плана действий; • правильность оценки рисков на каждом шагу; • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на</p>

		<p>зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; • адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> • актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> • грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую</p>	<ul style="list-style-type: none"> • понимание значимости своей профессии 	

<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); • адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); 	

	<ul style="list-style-type: none"> • рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; • соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; • своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; • рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; • правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; • соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; • соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); • соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; • правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; • точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; • соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p>	

<p>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>	<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 системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • соответствие времени выполнения работ нормативам; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; • точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; • адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; • соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуска; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре • эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
--	--	--

ЛР13	<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>
------	---

ЛР17	Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
------	--