

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Тюмень 2023**

Разработчик: Верещагина С.Г., преподаватель высшей квалификационной категории.

Председатель ПЦК

Л.В.Тихонова

(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Успех-повар

(должность)

(организация/предприятие)

Ресторан  
30 мая 2023 г.

30 мая 2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Профессиональный модуль ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является обязательной и вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. 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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировать (комплектować), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- <i>расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи (WS);</i></li> <li>- <i>создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий (WS);</i></li> <li>- <i>рационально использовать продукты и расходные материалы (WS);</i></li> <li>- <i>работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP) (WS);</i></li> <li>- <i>использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями (WS);</i></li> <li>- <i>правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты (WS);</i></li> <li>- <i>демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки (WS);</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта (WS);</li> <li>- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда (WS);</li> <li>- применять все методы тепловой обработки (WS);</li> <li>- учитывать сроки обработки сырья (WS);</li> <li>- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно (WS);</li> <li>- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке (WS);</li> <li>- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления (WS);</li> <li>- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания (WS);</li> <li>- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов (WS);</li> <li>- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата(WS)</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– 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;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации (WS);</li> <li>- технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря(WS);</li> <li>- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания (WS);</li> <li>- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд (WS);</li> <li>- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания (WS);</li> <li>- пищевую ценность ингредиентов (WS);</li> <li>- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню (WS);</li> <li>- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации (WS);</li> <li>- тенденции в презентации блюд (WS),</li> </ul>

### 1.2.3. Личностные результаты, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины

Код ЛР	Дескрипторы
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	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.
ЛР 9	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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 16	Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Тюменской области и содействующий его развитию
ЛР 17	Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда
ЛР 19	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
ЛР 20	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
ЛР 21	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению
ЛР 22	Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума
ЛР 23	Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения
ЛР 24	Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по техникуму, по закреплённой за группой аудиторией.
ЛР 25	Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс (гибкие навыки), экзистенциальными компетенциями и самоуправляющимися механизмами личности.
ЛР 26	Готовый принимать участие в самоуправлении техникума.

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 320 часов

Из них на освоение МДК – 152 часа

на практики: учебную – 36 часов

производственную – 108 часов

### **1.4. Форма промежуточной аттестации:**

экзамен по модулю – 24 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.				Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Промежуточная аттестация	учебная часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	МДК 3.1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	32	10		4			-
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	МДК 3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	40	36	20		4			-
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	МДК 3.3 Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	92	66	56		4			22
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	Учебная практика	36							36
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	Производственная практика (по профилю специальности)	108						108	-
	Экзамен по модулю	24							
	Всего:	336	134	86	-		36	108	22



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>МДК.03.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Классификация холодной кулинарной продукции. Виды выпускаемой кулинарной продукции сферой питания (холодные первые блюда, холодные вторые блюда и закуски)	
	Ассортимент холодной кулинарной продукции Ассортимент холодных супов, холодных вторых блюд из мяса, птицы, дичи, овощей.	
	Значение в питании холодных блюд и закусок	
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Основные направления приготовления холодной кулинарной продукции	
	Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции	
	Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов	
	Способы оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента подача порционных и закусок на общем блюде.	
<b>Тема 1.3. Нейтральное и механическое оборудование холодного цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Классификация нейтрального оборудования участвующего в процессах приготовления холодной кулинарной продукции.	
	Классификация механического оборудования участвующего в процессах приготовления холодной кулинарной продукции.	
	Правила эксплуатации и принципы работы с нейтральным и механическим оборудованием согласно инструкциям по эксплуатации.	
<b>Тема 1.4. Везоизмерительное и холодильное оборудование холодного цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Классификация весоизмерительного оборудования участвующего в процессах приготовления холодной кулинарной продукции.	
	Классификация холодильного оборудования участвующего в процессах приготовления холодной кулинарной продукции.	
	Правила эксплуатации и принципы работы с холодильным и весоизмерительным оборудованием согласно инструкциям по эксплуатации.	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1.5.</b> <b>Инструменты и инвентарь холодного цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Инвентарь холодного цеха, правила и методы использования для усложнения холодных блюд и закусок в соответствии с вырабатываемой продукцией Материалы, используемые при изготовлении инструментов и инвентаря требование к пищевой безопасности, маркировки и правила эксплуатации	2
<b>Тема 1.6.</b> <b>Техника безопасности при изготовлении холодной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правила техники безопасности в процессе использования оборудования (нейтрального, механического, теплового и весоизмерительного) Правила техники безопасной работы повара холодного цеха Правила пожарной безопасности на предприятиях питания.	2
<b>Тема 1.7.</b> <b>Организация рабочего места повара холодного цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Организация рабочих мест холодного цеха оборудованием, инструментами, инвентарем в соответствии с производственной программой. Определение зон в соответствии с выпуском холодных блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Составление алгоритма приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2
	Правила распределения сырья и готовой продукции	
<b>Тема 1.8.</b> <b>Санитарные и гигиенические требования к изготовлению холодной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правила приемки сырья для изготовления холодных блюд кулинарных изделий закусок, организация краткосрочного хранения сырья согласно ХАССП. Санитарные нормы и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Санитарные требования к производственным помещениям холодного цеха, виды уборки рабочих мест и помещений, разрешенные моющие и дезинфицирующие средства и инструкции по применению.	2
<b>Тема 1.9.</b> <b>Требования к качеству, сроки и условия хранения холодной кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Требования к качеству приготовления первых холодных блюд, сроки и условия хранения и реализации. Требования к качеству приготовления холодных блюд, сроки и условия хранения и реализации. Требования к качеству приготовления холодных закусок, сроки и условия хранения и реализации.	2
<b>Тема 1.10.</b> <b>Нормативная и</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика нормативной и технологической документации.	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>технологическая документация</b>	Разновидности технологической документации, правила заполнения и технологии разработки собственной документации.	
	Сборник технологических нормативов правила работы со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №2</b> Расчет сырья с учетом сезонности, выхода блюда и тепловой обработке.	2
	<b>Практическое занятие №3</b> Составление технологических карт и схем на холодную кулинарную продукцию сложного ассортимента	2
<b>Тема 1.11. Алгоритмы разработки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Основные методы разработки документации на новую холодную продукцию предприятий питания	
	Методы и правила расчетов сырья, оборудования и инвентаря, разработка сроков и условий хранения новой холодной кулинарной продукции.	
	Разработка требований к качеству и сроков реализации готовой кулинарной продукции нового ассортимента.	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа №1</b> Разработка и расчет технико-технологической карты на фирменное блюдо сложного ассортимента (разработка холодного блюда из морепродуктов с двумя гарнирами и соусом).	4
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		<b>4</b>
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Сохранение температурного и временного режима подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок		<b>12</b>
<b>МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>40</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Технология приготовления холодных супов сложного ассортимента.</b>	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных супов Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных супов.	
<b>Тема 2.2. Технология приготовления холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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, готовых соусов и заправок промышленного производства Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок	2
<b>Тема 2.3. Технология приготовления бутербродов и закусок из хлеба сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b> <b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление бутербродов и закусок из хлеба	4
<b>Тема 2.4. Технология приготовления салатов и винегретов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, правила подбора заправок Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов. Способы подачи салатов и	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	2
	Особенности приготовления салатов	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	<b>Практическая работа №1</b> Решение ситуационных задач (расчет сырья, органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции, оформление и подачу салатов и винегретов)	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	
	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление салатов и винегретов сложного приготовления	4
<b>Тема 2.5.</b> <b>Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок из овощей, грибов. Технологии приготовления, способы оформления и техники подачи холодных блюд и закусок из овощей, грибов.	
	Техники подбора основных компонентов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления, правила взаимозаменяемости продуктов, вкусовая композиция.	
	Особенности подготовки компонентов современными методами с использованием инновационного оборудования в индустрии общественного питания.	
<b>Тема 2.6.</b> <b>Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов сложного ассортимента	
	Классические и современные методы изготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов, методы выбора доброкачественного сырья, технология подготовки компонентов, приготовления, сервировка и реализация блюд.	
	Методы подбора гарниров и соусов подходящих по вкусовым качествам.	
	Современные технологии и оборудования в процессе приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2
	<b>Практическая работа №2</b> Составление технико-технологических карт на блюда и закуски из рыбы и морепродуктов.	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	
	<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов сложного приготовления	4
<b>Тема 2.7.</b> <b>Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и птицы сложного ассортимента	
	Классические и современные методы изготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы, методы выбора доброкачественного сырья, технология подготовки компонентов, приготовления, сервировка и реализация блюд.	
	Методы подбора гарниров и соусов, подходящих по вкусовым качествам.	
	Современные технологии и оборудования в процессе приготовления холодных блюд и закусок из мяса и	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	птицы.	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа №4 Приготовление холодных закусок из птицы сложного приготовления	4
Тема 2.8. Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок из яиц сложного ассортимента	
	Классические и современные методы изготовления холодных блюд и закусок из яиц, методы выбора доброкачественного сырья, технология подготовки компонентов, приготовления, сервировка и реализация блюд.	
	Методы подбора гарниров и соусов, подходящих по вкусовым качествам.	
	Современные технологии и оборудования в процессе приготовления холодных блюд и закусок из яиц.	
Промежуточная аттестация (экзамен)		4
Учебная практика Виды работ: 1. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 3. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 4. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования		12
МДК.03.03. Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента национальных кухонь		92
Тема 3.1. Организация и процессы приготовления холодных	Содержание учебного материала	2
	Основные факторы, определяющие особенности блюд, кулинарных изделий, закусок разных стран мира. Особенности блюд, кулинарных изделий, закусок в зависимости от территорий, национальности,	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, плодов, грибов сложного ассортимента национальных кухонь</b>	<i>культуры, истории.</i>	
	<i>Сырье и его характеристика, климатические условия, методы и способы подготовки и приготовления. Правила взаимозаменяемости и замещения сырья с учетом региона приготовления.</i>	
	<i>Ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, плодов, грибов сложного ассортимента национальных кухонь.</i>	
	<i>Организация рабочего места, правила работы с соблюдением ОТ и ТБ, соблюдение санитарных норм и правил и с соблюдением требований ВС РФ</i>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	<b>Практическое занятие № 1. Решение задач</b>	2
	<b>Практическое занятие № 2. Составление технологических карт</b>	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	
	<b>Лабораторная работа № 1. Приготовление холодных блюд национальных кухонь.</b>	6
	<b>Лабораторная работа №2. Приготовление холодных закусок национальных кухонь.</b>	6
	<b>Тематика самостоятельных работ</b>	
	<b>Самостоятельная работа №1. Составить презентацию «Региональные блюда стран Европы»</b>	6
	<b>Самостоятельная работа №2. Написать реферат «Холодные блюда и закуски стран Европы»</b>	6
<b>Тема 3.2. Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	<i>Основные факторы, определяющие особенности блюд, кулинарных изделий, закусок разных стран мира. Особенности блюд, кулинарных изделий, закусок в зависимости от территорий, национальности, культуры, истории.</i>	
	<i>Сырье и его характеристика, климатические условия, методы и способы подготовки и приготовления. Правила взаимозаменяемости и замещения сырья с учетом региона приготовления.</i>	
	<i>Ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь.</i>	
	<i>Организация рабочего места, правила работы с соблюдением ОТ и ТБ, соблюдение санитарных норм и правил и с соблюдением требований ВС РФ</i>	
	<b>Тематика практических работ</b>	
	<b>Практическое занятие № 3. Решение задач</b>	2
	<b>Практическое занятие № 4. Составление технологических и технико-технологических карт</b>	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	
	<b>Лабораторная работа № 3. Приготовление холодных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, национальных кухонь.</b>	6
	<b>Лабораторная работа № 4. Приготовление холодных закусок из круп, бобовых, макаронных изделий,</b>	6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	национальных кухонь.	
	<b>Тематика самостоятельных работ</b>	
	<b>Самостоятельная работа №3.</b> Подготовить сообщение «Азиатская кухня - история»	4
	<b>Самостоятельная работа №4.</b> Адаптировать рецептуру к Тюменскому региону	6
<b>Тема 3.3.</b> <b>Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и субпродуктов сложного ассортимента национальных кухонь</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Основные факторы, определяющие особенности блюд, кулинарных изделий, закусок разных стран мира. Особенности блюд, кулинарных изделий, закусок в зависимости от территорий, национальности, культуры, истории.	2
	Сырье и его характеристика, климатические условия, методы и способы подготовки и приготовления. Правила взаимозаменяемости и замещения сырья с учетом региона приготовления.	
	Ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и субпродуктов сложного ассортимента национальных кухонь.	
	Организация рабочего места, правила работы с соблюдением ОТ и ТБ, соблюдение санитарных норм и правил и с соблюдением требований ВС РФ	
	<b>Тематика практических работ</b>	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Работа с нормативно-технологической документацией.	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	
	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов разных стран мира.	6
<b>Тема 3.4.</b> <b>Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и морепродуктов сложного ассортимента национальных кухонь</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Основные факторы, определяющие особенности блюд, кулинарных изделий, закусок разных стран мира. Особенности блюд, кулинарных изделий, закусок в зависимости от территорий, национальности, культуры, истории.	
	Сырье и его характеристика, климатические условия, методы и способы подготовки и приготовления. Правила взаимозаменяемости и замещения сырья с учетом региона приготовления.	
	Ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и морепродуктов сложного ассортимента национальных кухонь.	
	Организация рабочего места, правила работы с соблюдением ОТ и ТБ, соблюдение санитарных норм и правил и с соблюдением требований ВС РФ	
	<b>Тематика практических работ</b>	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	
	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов стран мира.	6



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 3.5.</b> <b>Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из птицы, дичи, кролика сложного ассортимента национальных кухонь</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	Основные факторы, определяющие особенности блюд, кулинарных изделий, закусок разных мира. Особенности блюд, кулинарных изделий, закусок в зависимости от территорий, национальности, культуры, истории.	
	Сырье и его характеристика, климатические условия, методы и способы подготовки и приготовления. Правила взаимозаменяемости и замещения сырья с учетом региона приготовления.	
	Ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, плодов, грибов сложного ассортимента национальных кухонь.	
	Организация рабочего места, правила работы с соблюдением ОТ и ТБ, соблюдение санитарных норм и правил и с соблюдением требований ВС РФ	
	<b>Тематика практических работ</b>	2
	<b>Практическое занятие № 7. Разработка технологической документации</b>	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	6
	<b>Лабораторная работа № 7. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, дичи, кролика национальной кухонь</b>	
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		4
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Сохранение температурного и временного режима подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок		12
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к		108

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	<p>бутербродам, салатам и простых холодных блюд, и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания</p>	
<b>Экзамен по модулю</b>		<b>24</b>
<b>Всего</b>		<b>336</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

##### **Кабинеты:**

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

##### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех

##### **Оборудование и инвентарь:**

Барная станция для порционирования соусов  
блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)  
венчик  
весы настольные электронные  
газовая горелка (для карамелизации)  
гастроёмкости из нержавеющей стали  
гранитор  
гриль саламандра  
гриль сковорода  
диспансер для подогрева тарелок  
конвекционная печь  
корзина для мусора  
кофемашина с капучинатором  
кофемолка  
кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)  
куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)  
лампа для карамели  
лопатки (металлические, силиконовые)  
льдогенератор  
машина для вакуумной упаковки  
машина посудомоечная  
мерный стакан  
микроволновая печь  
миксер для коктейлей  
миски нержавеющей стали  
моечная ванна двухсекционная  
мясорубка  
набор выемок (различной формы)  
набор инструментов для карвинга  
набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л  
набор ножей "поварская тройка"  
набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая  
набор сотейников 0.6л, 0.8л  
насадки для кондитерских мешков  
нитраттестер  
овоскоп  
овощерезка  
охлаждаемый прилавок-витрина  
пароконвектомат

планетарный миксер  
плита wok  
плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося  
подставка для разделочных досок  
половник  
привод универсальный с механизмами для нарезки  
протираания  
взбивания  
процессор кухонный  
расстоечный шкаф  
сито  
сифон  
сковорода  
слайсер  
соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
стеллаж передвижной  
стол производственный с моечной ванной  
стол с охлаждаемой поверхностью  
стол холодильный с охлаждаемой горкой  
тестораскаточная машина  
фризер  
фритюрница  
хоголи (оборудование для варки кофе на песке)  
шенуа  
шипцы кулинарные для пасты  
шипцы кулинарные универсальные  
шкаф морозильный  
шкаф холодильный  
шкаф шоковой заморозки  
шумовка  
электроблинница  
электрогриль (жарочная поверхность)  
электромармит  
электромармиты  
Учебно-методический комплекс ПМ.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основная литература:**

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 374 с. - URL: [e.lanbook.com/book](http://e.lanbook.com/book)

2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - Москва : Академия, 2020. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская - Москва : Юрайт, 2021 - 203 с. - (Профессиональное образование). - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2017. – 400 с. - URL: [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)
2. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL : [www.jur-jur.ru/](http://www.jur-jur.ru/)
3. Еда [Электронный ресурс] - URL : [www.eda-server.ru/](http://www.eda-server.ru/)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических № 1-3, лабораторных занятий № 1;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка выполнения видов работ по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете</li> </ul>

	<p>безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических № 1-2 и 1-7, лабораторных занятий № 1-4 и 1-7;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка выполнения видов работ по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете</li> </ul>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- 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);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры,</li> </ul>	
--	--	--



	<p>заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>- аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических работ по МДК, лабораторных работ по МДК;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	- экспертная оценка выполнения видов работ по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

