

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Рабочая программа ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» профессия 43.01.09 Повар, кондитер
СК – УПД - РП -2.5 -23	

Рассмотрено ПЦК преподавателей

спец. дисциплин и мастеров п/о

Протокол № _____

« _____ » _____ 2023 г.

_____ Л.В.Цыбденова

подпись

И.О.Фамилия

Утверждено

Методическим советом

ГБПОУ «ГЭТ»

_____ С.А.Ульянова

подпись

И.О.Фамилия

Протокол № _____

« _____ » _____ 2023 г.

Согласовано

Директор ООО «Встреча»

« _____ » сентября 2019 г.

_____ Керимова Н.И.

подпись

ф.и.о.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик преподаватель		Мухина Н.Ф.
Проверил зав. отделением		Симонова М.А.
Согласовал: зав. методкабинетом		Ульянова С.А.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования и программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Гусиноозерский энергетический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.Общая характеристика рабочей программы	4-5
2. Структура и содержание профессионального модуля	6 - 24
3.Условия реализации программы	25 - 26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	27- 30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу по профессии «Повар, кондитер» должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента..
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<i>Иметь практический</i>	-. В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,
---------------------------	---

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

всего – 380 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 186 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

учебной практики 72 часа

производственной практики – 108 часов.

Консультации – 8 часов, промежуточная аттестация 6 часов

Экзамен по модулю – 14 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Коды ПК и ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, час.		Практики				
			всего, часов	в т.ч.	Учебная, час	Производственная, час			
лабораторные и практические занятия, часов									
ПК 3.1.-3.6 ОК01-07, 0	МДК 03.01. .Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.	56	24	28	-	-	4		
	<i>Раздел модуля 1.</i> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	56	24	28			4		
ПК 3.1., 3.2 ОК 01-07, 09,10	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий закусок.	118	48	64	-	-	6		
	<i>Раздел модуля 2.</i> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.	12	6	6					
	<i>Раздел модуля 3.</i> Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	22	10	10	-	-	2		
	<i>Раздел модуля 4.</i> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, разнообразного ассортимента	22	8	14	-	-			
	<i>Раздел модуля 5.</i> Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента	20	8	12	-	-			
	<i>Раздел модуля 6.</i> Приготовление и подготовка к реализации блюд, холодных кулинарных	20	8	10	-	-	2		

	изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента						
	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	22	8	12	-	-	2
	Итого МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	124	48	64			
	Всего:	184	72	92	-	-	10
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	180			72	108	-
	Консультации и	14					
	промежуточная аттестация	12					
	Экзамен по модулю	7					
	Итого по ПМ 03:	380	72	92	72	108	10

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 работа обучающихся	Объем в часах	Уровень усвоения
1	2	3	4
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		56	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		56	
Тема 1.1.	Содержание:	12	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий и закусок.	2	1,2
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции	2	
	3. Технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	4. Инновационные технологии приготовления холодной кулинарной продукции	2	
	5. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. Подготовка к реализации и безопасность готовой продукции.	2	
	6. Подготовка к реализации и безопасность готовой продукции	2	
	Практические занятия:	14	
	1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд кулинарных изделий и закусок.	2	
	2. Организация технологического цикла и последовательности этапов приготовления холодной кулинарной продукции.	2	

	3. Инновационные технологии приготовления холодной кулинарной продукции. Технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	4. Практическое применение технологии Cook&Serve – технологии приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
	5. Подготовка рабочих мест к реализации и безопасности готовой продукции.		
	6. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	2	
	7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления холодных блюд кулинарных изделий и закусок. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок; по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, шоковой заморозки.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание:	12	1,2
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом, цеховой структурой. С бесцеховой структурой.	2	
	2. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	
	3. Организация хранения и отпуска холодных блюд и закусок с раздачи – прилавка, упаковки и подготовки готовых блюд к реализации.	2	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд	2	
	5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест к процессу хранения и подготовки к реализации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	2	
	6. Организация подготовки к реализации (порционирования, комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	2	
	Практические занятия:	14	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2	

	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования инвентаря инструментов кухонной посуды при приготовлении различных групп холодной кулинарной продукции.	2	2
	3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной посуды при приготовлению бутербродов.	2	
	4.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной посуды при приготовлении салатов.	2	
	5.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной посуды при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов, мяса и домашней птицы, дичи.	2	
	6. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов и других холодных блюд и закусок; отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: овощерезки, универсальных приводов слайсеров, электрохлеборезки	2	
	7. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов и других холодных блюд и закусок; отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения (шоковой заморозки).	2	

	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	4	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		124	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.		12	
Тема 2.1.	Содержание:	6	
Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.	1. 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, промышленного производства.	2	2
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных продуктов 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)	2	
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ. овощных и фруктовых пюре. овощных и фруктовых пюре. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2	
	Практические занятия	12	

	1. Общие правила организации рабочего места повара по приготовлению холодных соусов; требованиями к качеству, условиям и сроками хранения, кулинарным назначением.	2	
	2. Общие правила организации рабочего места повара по приготовлению салатных заправок, требованиями к качеству, условиям и сроками хранения, кулинарным назначением.	2	
	3. Общие правила организации рабочего места повара по приготовлению готовых соусов и заправок промышленного производства, требованиями к качеству, условиям и сроками хранения, кулинарным назначением	2	
	4. Тренинг по отработке правил выбора, требований к качеству основных дополнительных ингредиентов продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов.	2	2
	5. Тренинг по отработке правил выбора, требований к качеству основных дополнительных ингредиентов продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для салатных заправок.	2	
	6. Тренинг по отработке правил выбора, требований к качеству основных дополнительных ингредиентов продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусных полуфабрикатов промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.).	2	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента		22	2
	Содержание	10	
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	2
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2	
	3. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	2	
	4. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	2	

	5.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2	2
	Лабораторные работы:	10	
	1.Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салаты: «Греческий», «Цезарь», Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	
	2.Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	
	3.Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	
	4.Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: винегрет с сельдью, салат мясной. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	
	5.Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	
	Самостоятельная учебная работа при изучении разделов программы: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 4. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2	
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, разнообразного ассортимента		22	
Тема 4.1	Содержание:		

Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, гастрономических продуктов порциями.	1.Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании..	2	2
	2.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2	2
	3.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 .	2	
	4.Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	Лабораторные работы	14	2
	1. Приготовление открытых и закрытых бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, подача.	2	
	2. Приготовление открытых бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, подача.	2	
	3. Приготовление закусочных « канапе» бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, подача.	2	2
	4. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2	2
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	2	2
	6 Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	2
	7 Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос	2	
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из овощей и грибов		20	

разнообразного ассортимента			
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из овощей и грибов, яиц.	Содержание:	8	
	1.Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов. Значение в питании	2	2
	2.Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из грибов	2	2
	3.Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей.	2	
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных блюд и закусок из яиц: «Яйцо под майонезом», « Яйца, фаршированные сельдью, икрой», « Рубленные яйца с маслом и луком»	2	
	Лабораторные работы:	8	
	1 Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок из овощей: «Помидоры, фаршированные мясным салатом; грибами». Икра баклажанная», «Редька с маслом или сметаной»	2	2
	2 Приготовление, оформление, порционирование и подача холодных блюд и закусок из грибов: « Грибы, маринованные или соленые с луком», «Икра грибная»	2	
	3 Технология приготовления, оформления, отпуска холодных блюд и закусок из яиц: «Яйцо под майонезом», « Яйца, фаршированные сельдью, икрой.	2	
4Технология приготовления, оформления, отпуска холодных блюд и закусок из яиц: « Рубленные яйца с маслом и луком»		2	
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, холодных кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		20	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного сырья	Содержание:	8	2
	1.Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	2	2
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	2	
	3.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья: (ассорти рыбного, рыбы жареной под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками и в банкетном исполнении). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление и подача.	2	
	4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья: (рыбы заливной порционными кусками и в банкетном исполнении. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление и подача.	2	

Лабораторные работы:		10	
	1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья « Сельдь рубленная с гарниром» « Ассорти рыбное», рыбы жареной под маринадом Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	2
	2. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. . рыбы жареной под маринадом Оценка качества (бракераж) готовой продукции. рыбы ареной под маринадом Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	2
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	
	Практическое занятие 4. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2	
	Практическое занятие 5. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	2	
	Самостоятельная учебная работа при изучении материалов программы: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 4. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2	
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		20	
Тема 7.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из	Содержание:	8	
	1.Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из мяса	2	2
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Правила сервировки стола, выбор		

мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	посуды для отпуска в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	2	
	3.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и мясопродуктов, (мясо или птица отварная, ассорти мясное, поросенок отварной с хреном, филе птицы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки и подача. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2	
	4.Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштеты, ростбиф холодный, мясо, птица заливная, студень, рулеты, курица фаршированная - галантин и т.д.). Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2	
	Лабораторные работы и практические занятия:	12	2
	Лабораторные работы 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и птицы: мясо или птица отварная, ассорти мясное, ветчина, корейка с гарниром. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки и подача. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	2
	2 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и птицы: поросенок отварной с хреном, филе птицы под майонезом). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	2
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции перед отпуском, упаковкой на вынос.	2	
	Практическое занятие 4. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд на определенное количество порций	2	
	Практическое занятие 5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. на определенное количество порций. Расчет продажной цены холодных блюд и закусок	2	
	. Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении разделов программы: Сбор информации, в том числе с использованием Интернет ресурсов о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Подготовка сообщений и презентаций.		2	

Учебная практика по ПМ.03

Виды работ:

Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд и закусок, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	108	3
Консультации	14	
Экзамен по модулю	12	
Всего	380	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п.6.2.1. Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015г.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013г.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015г. № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016г. – 400 с.
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013г. – 416 с.
14. 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», 2016г. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.- 160 с.

16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015г. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016г. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014г. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014г. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013г. – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013г. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012г. – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013г. – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования /И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.- 282 с.
26. 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», 2015г. – 432 с.

Электронные издания:

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
4. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. Кулинария, Анфимова Н.А. (11-е изд., в электронном формате) 2016г.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	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: • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); • рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; • соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; • своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; • рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; • правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; • соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; • соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); • соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации 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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	• точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; • соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: • 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; • соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	

ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	• 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, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре; • эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	• 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.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное

ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	• 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.	наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	• актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	• эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности.	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе.	
ОК 06. Проявлять гражданско-	• понимание значимости своей профессии.	

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	• точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	• адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); • адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование направления подготовки / специальности / профессии)

(год набора 2023 , форма обучения очная)

на 2024 / 2025 учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Номер изме- нения	Раздел рабочей программы	Номера листов			вание для внесения изменений
		нен-ных	овых	-рованных	

асмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии

протокол от «___» _____ 20__ г. № ____

(должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 504707717602515670935380417862998762092077159056

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 06.03.2023 по 05.03.2024