

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	4
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	4
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	4
<u>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u> <i>Ошибка! Закладка не определена.</i>	
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	13
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>	13
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>	13
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u>	15
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u> <i>Ошибка! Закладка не определена.</i>	
..... <i>Ошибка! Закладка не определена.</i>	
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	25
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	25
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	25
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	26

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»**

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁸:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

⁸ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	помощью наставника)		
ОК.02	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	-
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	

	<p>рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>		
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста</p>	
ОК.06	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость профессии повар, кондитер применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по</p>	

		<p>профессии повар, кондитер стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
ОК.07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ОК.08	<p>использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии повар, кондитер</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для студентов по профессии повар, кондитер средства профилактики перенапряжения</p>	
ОК.09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных</p>	<p>правила построения простых и сложных</p>	

	<p>высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ОК.10			
ПК 3.1	<ul style="list-style-type: none"> • выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; • выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; • владеть техникой ухода за 	<ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; 	<ul style="list-style-type: none"> • подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • подбора, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов,

	<p>весоизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> • мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; • соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; • соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; • выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для 	<ul style="list-style-type: none"> • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования ; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; • виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, 	<p>пищевых продуктов, других расходных материалов;</p>
--	--	--	--

	<p>упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; • осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; • обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; 	<p>кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> • условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад. 	
ПК 3.2	<ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии 	<ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • ассортимент 	<ul style="list-style-type: none"> • приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования раздаче;

<p>с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок; • выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок; • смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; • смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; • тереть хрен на терке и заливать кипятком; • растирать горчичный порошок с пряным отваром; • взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; • пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; • корректировать готовые оттенки и вкус холодных соусов; • выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных 	<p>отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <ul style="list-style-type: none"> • методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; • органолептически е способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; • ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; • классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; • температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; • требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; • техника 	
--	--	--

	<p>соусов и заправок;</p> <ul style="list-style-type: none"> • охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; • рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; • изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса • определять степень готовности соусов • проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; • порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход соусов при порционировании; • выдерживать температуру подачи; • хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами; 	<p>порционирования, варианты подачи соусов ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; • температура подачи соусов хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов. 	
ПК 3.3	<ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, 	<ul style="list-style-type: none"> • приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного

	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовывать их хранение в процессе приготовления салатов • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов • нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; • замачивать сушеную морскую капусту для набухания; • нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; • выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного 	<p>взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; • органолептически е способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных 	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
--	--	--	--

<p>масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • прослаивать компоненты салата; • смешивать различные ингредиенты салатов; • заправлять салаты заправками; • доводить салаты до вкуса; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов • проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи салатов; • хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; • рассчитывать стоимость; • владеть профессиональной 	<p>особенностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> • техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; • правила хранения салатов разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; 	
--	--	--

	<p>терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;</p>		
ПК 3.4	<ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонность; • использовать региональные продукты для приготовления бутербродов холодных закусок разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых 	<ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента: • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; • органолептические способы определения готовности; • ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными 	<ul style="list-style-type: none"> • приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при прилавка/раздачи;

	<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; • вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь готовить квашеную капусту мариновать овощи, репчатый лук, грибы • нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; • охлаждать готовые блюда из различных продуктов • фаршировать куриные и перепелиные яйца; • фаршировать шляпки грибов; • подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без него; • подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; • вырезать украшения из овощей, грибов; • измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; • доводить до вкуса ; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • соблюдать санитарно- 	<p>продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; • техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; • правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; • правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток; • правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; • правила поведения, степень 	
--	---	---	--

	<p>гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; • хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок 	<p>ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; 	
ПК 3.5	<ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность 	<ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, 	<ul style="list-style-type: none"> • приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд,

<p>рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовывать их хранение в процессе приготовления холодных ; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа ; • использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; • охлаждать, хранить готовые рыбные 	<p>взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; • органолептически е способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, 	<p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
--	---	--

<p>продукты с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; • замачивать желатин, готовить рыбное желе; • украшать и заливать рыбные продукты порциями • вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; • подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; • проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, 	<p>используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; • техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного 	
---	---	--

	<p>нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; • хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; 	<p>сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке. 	
ПК 3.6	<ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных 	<ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных 	<ul style="list-style-type: none"> • приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней

	<p>ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; • использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - 	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; • органолептически е способы определения готовности; • ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; • нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом 	<p>птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
--	---	---	---

<p>украшать и заливать мясные продукты порциями;-вынимать готовое желе из форм;</p> <ul style="list-style-type: none"> - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; • проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; • соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи холодных блюд, 	<p>сезонности, региональных особенностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> • техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи • виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; • правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного 	
---	--	--

<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <ul style="list-style-type: none"> • охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; • правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке. 	
---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ⁹	130	76
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	22	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме зачета МДК 03.02 в форме экзамена УП 03 в форме зачёта ПП 03 в форме зачёта ПМ 03 в форме экзамена квалификационного	26	-
Всего	358	256

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ¹⁰	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹¹	Учебная практика	Производственная практика
ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	34	16	34	28	-	6		
ПК 3.2	Раздел 2 Процессы приготовления,	118	60	118	102	-	16		

⁹ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

¹⁰ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

¹¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	24							
	Всего:	356	180		130	-	22	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		34/16		
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		34/16		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		ПК 3.1 ОК 01 -10	
	1.Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции. 2. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции. 3.Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1. Формулировка ... 2. Формулировка...			
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	Содержание		ПК 3.1 ОК 01 -10	
	1.Организация работы холодного цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. 2. Характеристика рабочих мест поваров холодного цеха. 3.Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции.	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		

	1.Безопасное пользование производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд.	2	ПК 3.1 ОК 01 -10
	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления сложных холодных блюд.	2	
	3.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления сложных холодных блюд	4	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных кулинарных изделий, закусок	Содержание		ПК 3.1 ОК 01 -10
	1.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых холодных блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 3.1 ОК 01 -10
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	
	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4	
	3.Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования: маслоделитель, овощерезательная машина, слайсер, куттер.	2	

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		6	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		16/8	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		16/8	
Тема 2.1. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции.	Содержание		П 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 -10
	1.Классификация холодной кулинарной продукции. 2.Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне.	2	
Тема 2.2.	Содержание		

Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок. 2. Холодные соусы, заправки и маринады – заправки на растительном масле, соусы на растительном масле. 3.Соусы на уксусе (маринады). Масляные смеси. Желе (ланспик). 4.Оригинальные соусы и заправки. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы. 5.Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов. 6.Требования к качеству холодных соусов, условия и сроки хранения	4	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01-10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01-10
	1.Расчёт сырья для приготовления сложных холодных соусов. Составление технологических карт на сложные холодные соусы.	2	
	2.Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента		22/12	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		22/12	
Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	Содержание		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01-10
	1.Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов. Способы приготовления салатов. Общие правила подготовки продуктов для салатов. Способы нарезки овощей. Основные правила украшения салатов. 2. Салаты из сырых овощей и фруктов. Салаты из варёных овощей. Винегреты.	8	

	3.Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. 4.Неперемешиваемые салаты. Салаты-коктейли. Тёплые салаты. 5.Оформление и способы подачи салатов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01-10
	1.Расчёт сырья для приготовления салатов сложного ассортимента.	4	
	2.Составление технологических карт на салаты сложного ассортимента.	2	
	3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых, варёных овощей, винегретов, салатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы.	2	
	4. Приготовление, оформление и отпуск не перемешиваемых салатов, салат-коктейлей, тёплых салатов.	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		2	
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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		18/10	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		18/10	
Тема 4.1 Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	Содержание		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01-10
	1.Канапе и мелкие банкетные закуски. Закуски в корзиночках и валованах. Лёгкие закуски (закуски на шпажках). 2.Закуски из яиц. Блюда и закуски из овощей и грибов. Закусочные рулеты. 3. Приготовление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Закусочные изделия из теста. 4.Блюда и закуски из сыра. Блюда и закуски из измельчённых масс.	6	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Расчёт сырья для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Составление технологических карт на канапе, холодные закуски сложного ассортимента.	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01-10
	2. Приготовление, оформление и отпуск канапе и мелких банкетных закусок. Приготовление сложных закусок из яиц, овощей и грибов. Закусочных рулетов.	4	
	3. Приготовление и оформление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Приготовление закусок из сыра, блюд и закусок из измельчённых масс.	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4		2	
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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		30/14	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		30/14	
Тема	Содержание		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01-10
5.1. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных блюд из рыбы. Рыбная гастрономия порциями. Закуски из сельди. 2. Отварные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски. 3. Заливные блюда и закуски. 4. Блюда и закуски из нерыбного водного сырья	10	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		

	1. Расчёт сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Составление технологических на холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ОК 01-10
	2. Приготовление и оформление сложных закусок из сельди, отварных и фаршированных сложных холодных блюд и закусок.	6	
	3. Приготовление и оформление сложных заливных блюд и закусок. Блюдо и закуска из нерыбного водного сырья.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5		6	
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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		32/16	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		32/16	
Тема 6.1 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	Содержание		
	1. Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса. Мясо и мясная гастрономия. 2. Отварные блюда и закуски. Запечённые блюда и закуски. 3. Жареные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски. 4. Заливные блюда и закуски. 5. Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи. Блюда и закуски из мяса птицы и дичи. Блюда и закуски из мяса кролика. 6. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. 7. Оформление и подача холодных блюд и закусок.	12	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 01-10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5

	1. Расчёт сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	2	ОК 01-10
	2. Расчёт сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	
	3. Приготовление, оформление и подача жареных, запечённых и фаршированных холодных блюд, и закусок из мяса.	6	
	4. Приготовление, оформление и подача заливных блюд и закусок из мяса. Блюдо и закусок из мяса домашней птицы и дичи.	6	
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6</p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	4		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. 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.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	72		

<p>6. 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.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд и закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>13. 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).</p> <p>14. 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.</p> <p>15. 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.</p>		
<p>Производственная практика Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. 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</p>	108	

<p>(заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, 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.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению, организация хранения.</p> <p>8. 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.).</p> <p>9. 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</p>		
Всего	332	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места» (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП-П), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) «Учебный кулинарный цех» (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.2.3. Дополнительные источники

1. 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.

2. 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.phpshow_art=2758.

3. 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

4. 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

5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> б.
www/fciior/edu/ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки ¹²
<i>ПК 3.1 ОК XX</i>	<i>Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>	<i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i>
<i>ПК 3.2 ОК XX</i>	<i>Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</i>	<i>- практических/ лабораторных занятий;</i>
<i>ПК 3.3 ОК XX</i>	<i>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	<i>- заданий по учебной и производственной практикам;</i>
<i>ПК 3.4 ОК XX</i>	<i>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канпе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</i>	<i>- заданий по самостоятельной работе</i>
<i>ПК 3.5</i>	<i>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i>	<i>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i>
<i>ПК 3.6</i>	<i>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</i>	<i>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i>

¹² Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.