

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 3.1.01	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 3.2.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 3.2.01	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 3.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 3.3.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 3.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н3.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н3.3.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 3.4.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 3.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 3.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.4.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 3.5.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента,

		в том числе региональных;
		упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 3.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.5.04	ведении расчетов с потребителями.
	Н 3.6.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 3.6.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 3.6.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.6.04	ведении расчетов с потребителями
Уметь	У 3.1.01	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
	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	У3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3.5.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	У3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных

	У3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
	3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 3.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	3 3.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 3.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	3 3.5.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 3.6.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **571 часов**

в том числе в форме практической подготовки **80**

из них на освоение МДК **187**

в том числе самостоятельная работа **6**

практики, в том числе учебная **360**

промежуточная аттестация **18**

вариативная часть на углубленное изучение **75**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практическая подготовка	Объем профессионального модуля, ак.час				Практики	
				Обучение по МДК				учебная	производственная
				всего	В том числе лабораторные и практические занятия	самостоятельная работа	Промежуточная атт		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1., ПК 3.2., 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 08., ОК 09., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	34	20	32	20	2			
ПК 3.1., ПК 3.2., 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 08., ОК 09., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	159	108	155	108	4	12		
ПК 3.1.- ПК 3.6.	Учебная практика	180						180	
ПК 3.1.- ПК 3.6.	Производственная практика	180							180

	Промежуточная аттестация	18					6		
	Всего:	571	128	187	128	6	18	180	180

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, акад.ч/в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		34 (20/2)		
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		32		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	12	ПК 3.1., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	4		
	В том числе практических занятий	4	ПК 3.1., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Практическое занятие 1 Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов Типы и виды обслуживания в системе питания. Состав, структура помещений для приготовления холодных блюд и			

	закусок и требования к ним	4		
	Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с безцеховой структурой.	18	ПК 3.2., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	В том числе практических занятий	6		
	Практическое занятие 3 Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.	4	ПК 3.2., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02

	Практическое занятие 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	ПК 3.2., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	В том числе лабораторных занятий Лабораторное занятие 1 Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	6	ПК 3.2., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Лабораторное занятие 2 Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов Безопасная эксплуатация механического оборудования: слайсера, электрохлебoreзки Требования безопасности, которые необходимо соблюдать перед началом работы, во время работы и по окончании работы. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2		
	Лабораторное занятие 3 Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок Безопасная эксплуатация технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения Требования пожарной безопасности	2		
	Дифференцированный зачет	2		
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя,	2		

	<p>учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		159 (108/4)		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента				
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок и закусок	Содержание	10	ПК 3.2., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок	2		
	Условия хранения сырья и продуктов для приготовления холодных блюд и закусок	2	ПК 3.2., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов.	2	ПК 3.2., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3,	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02

			КК4, КК5	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании заправок.	2	ПК 3.2., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов	2	ПК 3.2., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации закусок из овощей и грибов.	Содержание	6	ПК 3.2., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров.	2	ПК 3.2., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Приготовление холодных и горячих закусок из овощей и грибов. Приготовление икры из овощей и грибов.	2	ПК 3.1., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Приготовление фаршированных овощей и грибов.	2	ПК 3.1., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации закусок из яичных продуктов.	Содержание	2	ПК 3.1., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Товароведно-технологическая характеристика яичных товаров. Приготовление холодных и горячих закусок из яиц	2		
Тема 2.4. Общие правила приготовления, требования к качеству и подача салатов и винегретов	Содержание	48	ПК 3.1., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2		
	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	ПК 3.1., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	ПК 3.3., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	В том числе практических занятий и лабораторных	42	ПК 3.3., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Практическое занятие 5 Приготовление салатов из сырых овощей: Приготовление соусов: Фисташковый, сметанный для фруктовых салатов, сметанный для овощных салатов, соус майонез.	2		

	Практическое занятие 6 Салат из свежих помидоров со сладким перцем. Салат из свежих огурцов с луком. Салат из моркови с орехами и медом	4	ПК 3.5., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Практическое занятие 7 Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	4	ПК 3.5., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Практическое занятие 8 Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов: Салат «Зимний», Салат «Летний», Салат из свеклы с сыром и чесноком, Винегрет овощной	4	ПК 3.5., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Практическое занятие 9 Товароведно-технологическая характеристика рыбы, нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров. Технология приготовления салатов из рыбы и морепродуктов	4	ПК 3.6., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 ЗЗ.6.01 ЗЗ.6.02
	Практическое занятие 10 Технология приготовления салатов из рыбы и морепродуктов: Салат «Осенний» из свежих овощей с рыбой Салат рыбный с морской капустой	4	ПК 3.6., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 ЗЗ.6.01 ЗЗ.6.02
	Лабораторное занятие 4 Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов. Технология приготовления салатов из мяса и птицы	2	ПК 3.6., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3,	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 ЗЗ.6.01 ЗЗ.6.02

			КК4, КК5	
	Практическое занятие 11 Технология приготовления салатов из мяса и птицы Салат «Пикантный», Салат «Цезарь», Салат по-татарски	4	ПК 3.6., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 ЗЗ.6.01 ЗЗ.6.02
	Лабораторное занятие 5 Технологический процесс приготовления салатов-коктейлей. Классификация салатов-коктейлей.	2	ПК3.3,ОК01- 04,ОК07,ОК10,О К11,КК3,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Лабораторное занятие 6 Технология приготовления салатов-коктейлей закусочных, правила оформления и подачи.	2	ПК 3.3., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Практическое занятие 12 Салат –коктейль овощной. Салат –коктейль сырный Салат –коктейль из ветчины и сыра	4	ПК 3.3., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Лабораторное занятие 7 Технология приготовления салатов-коктейлей десертных, правила оформления и подачи	2		
Тема 2.5.	Практическое занятие 13 Салат –коктейль фруктовый Салат –коктейль из свежих фруктов с орехами Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	4	ПК 3.3., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1,КК2,КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Содержание	35		

Приготовление, подготовка к реализации бутербродов	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	3		
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании	2	ПК 3.4., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.4.01 НЗ.4.02 УЗ.4.01 ЗЗ.4.01 ЗЗ.4.02
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости	3	ПК 3.4., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.4.01 НЗ.4.02 УЗ.4.01 ЗЗ.4.01 ЗЗ.4.02
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	3	ПК 3.4., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.4.01 НЗ.4.02 УЗ.4.01 ЗЗ.4.01 ЗЗ.4.02
	В том числе практических занятий и лабораторных	24	ПК 3.4., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.4.01 НЗ.4.02 УЗ.4.01 ЗЗ.4.01 ЗЗ.4.02
	Практическое занятие 14 Технология приготовления простых открытых и сложных открытых бутербродов	2		
	Практическое занятие 15 Технология приготовления закрытых бутербродов(сэндвичей)	2		

	Практическая занятие 16 Технология приготовления паштетных бутербродов Сладких бутербродов.	2		
	Практическая занятие 17 Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача	2	ПК 3.4., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.4.01 НЗ.4.02 УЗ.4.01 ЗЗ.4.01 ЗЗ.4.02
	Практическое занятие 18 Технология приготовления горячих бутербродов: Горячие сырны бутерброды. Горячие бутерброды с яйцом. Горячие бутерброды с ветчиной и яйцом	4	ПК 3.4., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.4.01 НЗ.4.02 УЗ.4.01 ЗЗ.4.01 ЗЗ.4.02
	Практическое занятие 19 Использование гастрономических товаров и консервы (порциями) Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	ПК 3.4., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.4.01 НЗ.4.02 УЗ.4.01 ЗЗ.4.01 ЗЗ.4.02
	Практическое занятие 20 Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	4	ПК 3.4., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.4.01 НЗ.4.02 УЗ.4.01 ЗЗ.4.01 ЗЗ.4.02
	Практическое занятие 21 Сервировка стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способы подачи Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов,	4	ПК 3.4., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.4.01 НЗ.4.02 УЗ.4.01 ЗЗ.4.01 ЗЗ.4.02

Тема 2.6 Производство блюд и закусок из рыбы и мяса, мяса птицы	Содержание	14	ПК 3.5., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.5.01 НЗ.5.02 УЗ.5.01 ЗЗ.5.01 ЗЗ.5.02
	Холодные блюда и закуски из рыбы. Правила приготовления и отпуск в реализацию блюд.	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных	10		
	Практическое занятие 22 Технология приготовления холодных блюд из рыбы: Килька с яйцом и луком. Сельдь рубленая. Рыба под майонезом	2	ПК 3.5., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.5.01 НЗ.5.02 УЗ.5.01 ЗЗ.5.01 ЗЗ.5.02
	Практическое занятие 23 Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов.	2	ПК 3.5., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.5.01 НЗ.5.02 УЗ.5.01 ЗЗ.5.01 ЗЗ.5.02
	Практическое занятие 24 Холодные блюда и закуски из мяса птицы и дичи	2	ПК 3.6., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 ЗЗ.6.01 ЗЗ.6.02
	Практическое занятие 25 Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса: Фрикадельки в томатном соусе	2	ПК 3.6., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 ЗЗ.6.01 ЗЗ.6.02

	Практическое занятие 26 Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса птицы: Филе птицы под майонезом. Мясо птицы жареное с гарниром. Требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства	2	ПК 3.6., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 ЗЗ.6.01 ЗЗ.6.02
Тема 2.7 Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	Содержание	40	ПК 3.3., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Украшения сложных холодных блюд и закусок. Украшения из цитрусовых, украшения из овощей, украшения из экзотических плодов. Украшения из яиц. Украшения из сливочного масла. Украшения из желе	8		
	В том числе практических занятий и лабораторных	32		
	Практическое занятие 27 Технология приготовления закусок сложного приготовления: Канапе, корзиночки, волованы с различными наполнителями	4	ПК 3.3., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Практическое занятие 28 Технологический процесс салатов сложного приготовления: Салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей Сыр с ягодами или фруктами	4	ПК 3.3., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Практическое занятие 29 Технология приготовления холодных закусок из рыбы сложного приготовления: Филе сельди с гранатом и лаймом	4	ПК 3.5., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.5.01 НЗ.5.02 УЗ.5.01 ЗЗ.5.01 ЗЗ.5.02

	Практическое занятие 30 Технология приготовления холодных закусок из мяса сложного приготовления. Ассорти мясное. Закуска из ветчины или колбасы, редиски и огурцов	4	ПК 3.5., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.5.01 НЗ.5.02 УЗ.5.01 ЗЗ.5.01 ЗЗ.5.02
	Практическое занятие 31 Технология приготовления фаршированных и заливных блюд из рыбы.	4	ПК 3.5., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.5.01 НЗ.5.02 УЗ.5.01 ЗЗ.5.01 ЗЗ.5.02
	Практическое занятие 32 Технологический процесс приготовления отварных и заливных холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного приготовления. Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления	4	ПК 3.5., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.5.01 НЗ.5.02 УЗ.5.01 ЗЗ.5.01 ЗЗ.5.02
	Практическое занятие 33 Технология приготовления холодных блюд из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления	4	ПК 3.6., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 ЗЗ.6.01 ЗЗ.6.02
	Практическое занятие 34 Технологический процесс приготовления сложных горячих закусок. Жюльен с шампиньонами. Яблоки, фаршированные птицей	4	ПК 3.6., ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 07., ОК 10., ОК 11., КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 ЗЗ.6.01 ЗЗ.6.02
	Экзамен	12		

	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	4		
<p>Учебная практика по ПМ.03 Виды работ:</p> <p>1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>2.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. 3.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4.Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5.Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение</p>			180	

<p>до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>6.Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>7.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:</p> <p>1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>2.Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе.</p> <p>4.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>5.Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>6.Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>7.Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>8.Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>	180
<p>Промежуточная аттестация по модулю</p>	6
<p>Всего</p>	571

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п.6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
7. 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. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А.

Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

9. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
9. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
13. 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.
14. 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
15. 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»].
16. 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.
17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу 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 выполнения 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, 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий на практических/ лабораторных занятиях; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

	безопасная правка ножей; –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 ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое	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; – 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	

оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	<p>кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	

развитие		самостоятельной работы
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность 	Промежуточная аттестация: экспертное 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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	