**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Барышский индустриально- технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

Профессия: **43.01.09** **«Повар, кондитер»**

Барыш

2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного и приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569.

**РАССМОТРЕНО УТВЕРЖДАЮ**

Цикловой методической комиссии И.о. директора ОГБПОУ БИТТ

(Протокол от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г № \_\_\_\_) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Черник Д.В.

Председатель ЦМК «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Ю Погодина

Разработчики:

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. генерального директора

ООО «Общепит»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И А Чернова

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…………………………………………………………...4**

1. **СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля…………...9**
2. **условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……………….21**
3. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля………………………………………………………….25**
4. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНО МОДУЛЯ**

**«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

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

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

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование общих компетенций*** |
| ОК.1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК.2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК.3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК.5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК.6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. |
| ОК.7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК.8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.. |
| ОК.9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК.10 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций*** |
| ВД.1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК.1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК.1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК.1.3 | Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК. 1.4 | Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| 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 ассортимента. |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| ЛР 2 | Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России. |
| ЛР 6 | Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. |
| ЛР 7 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |
| ЛР 8 | Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности. |
| ЛР 14 | Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации. |
| ЛР 17 | Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению. |
| ЛР 19 | Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить. |

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен: **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

иметь практический опыт в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, приготовлении, творческом оформлении,

Эстетичной холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –366 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 186часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 182 часов;

самостоятельной работы обучающегося– 4 часа;

учебной и производственной практики – 180 часов.

***В результате освоения профессионального модуля студент должен:***

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | - подготовки, уборки рабочего места;  - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выборе, оценки качества, безопасности продуктов, приготовлении, творческом эстетичном оформлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - ведения расчетов с потребителями. |
| **уметь** | - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  -распознавать недоброкачественные продукты;  - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции  - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых холодных блюд,улнарных изделий, закусок соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. |
| **знать** | - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;   - способов сокращения потерь при обработке сырья  - требований к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;   -- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  - требований к качеству, условиям и срокам хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |

При реализации основной профессиональной образовательной программы допускается использование дистанционных образовательных технологий электронных и цифровых образовательных серверов и платформ , работающих в онлайн –режиме.

**Темы для дистанционного обучения:\_\_** Классификация, ассортимент к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.,**\_** Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производсва

1. **Структура и содержание профессионального модуля**
   1. **Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных и общих компетенций.** | **Наименование разделов профессионального модуля.** | **Суммарный объем нагрузки , час** | **Объем профессионального модуля, ак. час.** | | | | | |
| **Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | | | | | **Самостоятельная работа** |
| **Обучение по МДК** | | | **Практики** | |
| **Всего** | **В том числе** | |
| **Лабораторных и практических занятий** | **Курсовых работ (проектов)** | **Учебная** | **Производственная** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| ПК1.1ПК.1.2  ПК. 1.3,ПК. 1.4, ОК .1-2  ОК.4-7 | **Раздел 1.**  ***Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.*** | **84** | **82** | **54** |  | **72** |  | **2** |
| ПК1.1  ПК.1.2  ПК. 1.3  ПК. 1.4  ОК .1-7  ОК.9-10 | **Раздел. 2**  ***Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.*** | **102** | **100** | **30** |  |  | **108** | **2** |
|  | **Всего:** | **366** | **174** | **90** |  | **108** | **108** | **6** |

**2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся , курсовая работа (проект).** | **Объем в часах** | **Коды компетенций и личных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| **Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортименте. | | ***84*** |  |
| **МДК 01.01** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортименте | | ***40*** | ОК 1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ВД 1, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ПК 3.2, ПК 3.3 ЛР 7, ЛР 8, ЛР 19, |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных изделий и закусок. | ***Должен знать:***  ***-*** технологический цикл обработки сырья и приготовления холодных блюд, кулинарных изделий;  ***-*** способы подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий ;  ***-*** правила ведения расчетов с потребителем при отпуске холодных блюд, кулинарных изделий на вынос.  ***Должен уметь:***  - составить заявку на сырье.  ***Содержание*** | ***10*** |
| 1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.  процессов | 2 |
| 2.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика,  приготовления, последовательность этапов. | 2 |
| 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и хранения холодных  подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve –блюд, кулинарных  технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. | 2 |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий.*** | ***54*** |
| ***Практическое занятие №1.*** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции  ***Практическое занятие №2.*** Составление заявки на сырье для приготовления холодных блюд и закусок.  ***Практическое занятие №3*** Составление заявки на сырье для приготовления бутербродов и салатов. | 6  6  6 |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. | ***Должен знать:***  - организацию работы в холодном цехе;  - технику первичной кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей для приготовления холодных блюд и закусок;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд и закусок, варианты оформления и подачи;  - организацию, условия и сроки хранения в охлажденном, замороженном виде;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделии и закусок.  ***Должен уметь:***  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки пряностей и приправ;  - порционирвать, (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требования безопасности готовой продукции;  - осуществлять безопасные приемы нарезки .  ***Содержание*** | ***18*** |  |
| 1.Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях)  техническое оснащение с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.  оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. | 4 |  |
| 2. 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  изделий, закусок и блюд. | 4 |
| 3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска  на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-  технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда,  инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». | 3 | ОК 1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ВД 1, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ПК 3.2, ПК 3.3 ЛР 7, ЛР 8, ЛР 19, |
| 4.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. | 5 |
| 5.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 2 |
| 6.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос | 2 |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий.*** |  |
| ***Практическое занятие №4*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов и салатов. | 4 |
| ***Практическое занятие №5*** Решение ситуационных задач по безопасности готовой продукции | 4 |
| ***Практическое занятие №6*** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок. | 6 |
| ***Практическое занятие №7*** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования. | 6 |
| ***Практическое занятие №8*** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования, аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных интенсивного охлаждения. | 6 |
| ***Практическое занятие №9*** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования, аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных интенсивного охлаждения. | 6 |  |
| ***Практическое занятие № 10*** Расчет отходов , при приготовлении холодных блюд, закусок. | 4 |
|  | **Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1.**   1. Характеристика процессов приготовления подготовки кулинарных изделий и закусок. 2. Организация и техническое оснащение по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. | **2** |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | **2** |  |
| **Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. – 102 ч** | | | |
| **Тема 2.1.**  ***Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок*** | ***Должен знать:***  - организацию работы в холодном цехе;  - технику первичной кулинарной обработки продуктов для приготовления холодны соусов, салатных заправок.  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов, салатных заправок;  - организацию, условия и сроки хранения в охлажденном, замороженном виде;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении холодных соусов, салатных заправок.  ***Должен уметь:***  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки пряностей и приправ;  - порционирвать, (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требования безопасности готовой продукции;  ***Содержание*** | 12 | ОК 1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ВД 1, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ПК 3.2, ПК 3.3 ЛР1,ЛР 2, ЛР 5, 7, ЛР 8, ЛР 19, |
|  | 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства | 3 | ОК 1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ВД 1, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ПК 3.2, ПК 3.3 ЛР1,ЛР 2, ЛР 5, 7, ЛР 8, ЛР 19, |
| 2 Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) | 3 |
|  | 3.Методы приготовления соусных полуфабрикатов, ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д | 3 |
|  | 4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. | 3 |
| **Тема 2.2.**  ***Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента*** | ***Должен знать:***  - организацию работы в холодном цехе;  - технику первичной кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей для приготовления салатов разнообразного ассортимента;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, методы приготовления салатов разнообразного ассортимента, варианты оформления и подачи;  - организацию, условия и сроки хранения в охлажденном, замороженном виде салатов разнообразного ассортимента; ;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении салатов разнообразного ассортимента; .  ***Должен уметь:***  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки пряностей и приправ;  - порционирвать, (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требования безопасности готовой продукции;  - осуществлять безопасные приемы нарезки .  ***Содержание*** | 13 |  |
|  | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. | 3 | ОК 1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ВД 1, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ПК 3.2, ПК 3.3 ЛР1,ЛР 2, ЛР 5, 7, ЛР 8, ЛР 19, |
|  | 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. | 4 |
|  | 3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятий питания и способов обслуживания. | 3 |
|  | 4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира. | 3 |
|  | ***В том числе практических и лабораторных занятий.*** | **8** |
|  | ***Практическое занятие № 1.*** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Салат «греческий», салат «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат – коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый сала | 4 | ОК 1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ВД 1, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ПК 3.2, ПК 3.3 ЛР1,ЛР 2, ЛР 5, 7, ЛР 8, ЛР 19, |
|  | ***Практическое занятие № 2***.Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей и фруктов. (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
| **Тема 2.3**  ***Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок*** | ***Должен знать:***  - организацию работы в холодном цехе;  - технику первичной кулинарной обработки продуктов для приготовления бутербродов разнообразного ассортимента;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, методы приготовления бутербродов , варианты оформления и подачи;  - организацию, условия и сроки хранения бутербродов ;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении бутербродов разнообразного ассортимента.  ***Должен уметь:***  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки пряностей и приправ;  - порционировать, (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требования безопасности готовой продукции;  - осуществлять безопасные приемы нарезки .  ***Содержание*** | 24 |
|  | 1.Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. | 3 | ОК 1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ВД 1, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ПК 3.2, ПК 3.3 ЛР1,ЛР 2, ЛР 5, 7, ЛР 8, ЛР 19, |
|  | 2.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости в взаимозаменяемости. | 3 |
|  | 3. Технологический процесс приготовления, отпуска бутербродов открытых (простых и сложных), закрытых гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 3 |
|  | 4. Технология приготовления, оформления отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способы подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 4 |
|  | 5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. | 2 |
|  | 6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | 3 |
|  | 7. Правила, варианты выкладывания нарезных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «Шведского стола» | 3 |
|  | 8.Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. | 3 |
|  | **В том числе практических занятий и лабораторных работ.** | **6** |  |
|  | **Практическое занятие № 3.** Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов,. гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 4 |  |
|  |  |
|  | **Практическое занятие № 4.** Расчет количества сырья , выхода бутербродов. | 2 |  |
| **Тема 2.4.**  ***Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.*** | ***Должен знать:***  - организацию работы в холодном цехе;  - технику первичной кулинарной обработки продуктов для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы ;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы , варианты оформления и подачи;  - организацию, условия и сроки хранения в охлажденном, замороженном виде;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.  ***Должен уметь:***  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки пряностей и приправ;  - порционировать, (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требования безопасности готовой продукции;  - осуществлять безопасные приемы нарезки рыбы, мяса, птицы .  ***Содержание*** | 21 |  |
|  | 1.Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. | 3 | ОК 1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ВД 1, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ПК 3.2, ПК 3.3 ЛР1,ЛР 2, ЛР 5, 7, ЛР 8, ЛР 19, |
|  | 2. Правила подбора основных продуктов и ингридиентов к им и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. | 3 |
|  | 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. | 4 |
|  | 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) | 4 |
|  | 5.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. | 4 |
|  | 6.Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. | 3 |  |
|  | **В том числе практических занятий и лабораторных работ.** | **16** |  |
|  | **Практическое занятие № 5.**Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 | ОК 1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ВД 1, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ПК 3.2, ПК 3.3 ЛР1,ЛР 2, ЛР 5, 7, ЛР 8, ЛР 19, |
|  | **Практическая работа № 6.**Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 4 |
|  | **Практическая работа № 7.**Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 4 |
|  | **Практическая работа № 8.**Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | 2 |
|  | **Практическая работа № 10** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания. | 2 |
|  | **Самостоятельная работа**  Составление схем подбора и размещение оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | 2 |  |
| **Деференцированный зачет – 2 ч** | | | |
| **Учебная практика. – 72 часа Виды работ** | | | |
|  | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями  Выбор, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок .  Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.  Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок  Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов  Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.  Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями  Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры.  Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.  Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки  Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) |  | ОК 1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ВД 1, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ПК 3.2, ПК 3.3 ЛР1,ЛР 2, ЛР 5, 7, ЛР 8, ЛР 19, |
| **Производственная практика. Виды работ – 108 час.** | | | |
|  | Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.  Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации  Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок  Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок  Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»  Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.  Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.  Выбор основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.  Отпуск холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи  Приготовление горячих бутербродов.  Сервировка стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания .  Оформление и отпуск блюд из мяса, птицы.  Оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.  Оценка качества (бракераж Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.) готовой продукции.  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. |  | ОК 1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ВД 1, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ПК 3.2, ПК 3.3 ЛР1,ЛР 2, ЛР 5, 7, ЛР 8, ЛР 19, |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

Лаборатория: Учебная лаборатория, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

**Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
21. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. 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].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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>.
5. 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
6. 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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ОСНОВНОГО ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 3.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по****организации и содержанию рабочего места повара****в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*  - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);  - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой  холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);  - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *-  практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **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 | 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, энергетичеких 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 кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:  - соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;  - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)  - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;  - гармоничность, креативность  внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  - гармоничность вкуса, текстуры  и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие  вкусовых противоречий;  - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  - оптимальность определения этапов решения задачи;  - адекватность определения потребности в информации;  - эффективность поиска;  - адекватность определения источников нужных ресурсов;  - разработка детального плана действий;  - правильность оценки рисков на каждом шагу;  - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *-  заданий для практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное 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. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | - эффективность участия в  деловом общении для решения деловых задач;  - оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - грамотность устного и письменного изложения своих       мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  - толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | - понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |