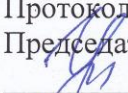


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2021 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 18.05.2021
Председатель МО

Григорьева Л.И.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»
2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
5. ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик:
Седельникова Татьяна Георгиевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, высшей квалификационной категории

Рецензент:
ИП Лоскутова



Лоскутова О.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС: профессиональный модуль входит в П.00.Профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	- Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места;
	У. 2	- Выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;□
	У. 3	- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;□
	У. 4	- Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;□
	У. 5	- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;□
Знать		
	3. 1	-Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

	3. 2	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3. 3	- Ассортимент, рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; □
	3. 4	- Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; □
	3. 5	- Виды и формы обслуживания, правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; □ □
Практический опыт (если имеется)		
	П.1	- Подготовки, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
	П.2	- Подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	П.3	- Подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
	П.4	- Выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	П.5	- Приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; □ □
	П.6	- Упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контролю качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контролю хранения и расхода продуктов.
Формируемые компетенции		
	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 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 424 часа, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 34 часа

Всего занятий 390 часов:

Теоретического обучения 42 часа;

Лабораторные занятия 80 часов;

Практические занятия 16 часов;

Практика 252 часа;

учебная практика 72 часа;

производственная практика 180 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультации 10 часов;

Экзамен 6 часов.

1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	При освоении ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Отработка умений и приобретение практического опыта при приготовлении холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента	6 (ЛПР)	Рекомендовано работодателями
2	При освоение ПК 3.3: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	1. Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд (в том числе группу теплых салатов, салатов с добавлением фруктов) 2. Отработка умений и приобретение практического опыта при приготовлении данного ассортимента блюд (в том числе группу теплых салатов, салатов с добавлением фруктов)	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	2т.о. +12(ЛП)	Современные направления в кулинарии. Рекомендовано работодателями
3	При освоение ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Отработка умений и приобретение практического опыта при приготовлении холодных закусок из овощей,	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из	2т.о.+ 6(ЛПР)	Рекомендовано работодателями

	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	грибов, сыра и яиц	овощей, грибов, сыра и яиц разнообразного ассортимента		
4	При освоение ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	1.Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд. 2.Отработка умений и приобретение практического опыта при приготовлении данного ассортимента блюд.	Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	2т.о.+ 6(ЛПР)	Современные направления в кулинарии. Рекомендовано работодателями
5	При освоение ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	1.Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд. 2.Отработка умений и приобретение практического опыта при приготовлении данного ассортимента блюд.	Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы разнообразного ассортимента.	2т.о.+ 6(ЛПР)	Рекомендовано работодателями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса						Практика	
			учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	в т.ч., консультации часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	26	16	-	-	6	-		
ПК 3.1.- 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	140	112	80		-	28		72	180
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	252								
	Всего:	424	138	96		-	34		72	180

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	3 курс		Всего часов
	5 семестр	6 семестр	
Объем образовательной нагрузки			
учебная нагрузка обучающегося (всего)	32	392	424
во взаимодействии с преподавателем (всего)	26	364	390
в том числе:			
теоретического обучения	10	32	
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	80	
практические занятия (если предусмотрено)	16	-	
контрольные работы (если предусмотрено)	-	-	
консультации (если предусмотрены)	-	-	
курсовая работа(если предусмотрена)	-	-	
учебная практика		72	72
производственная практика		180	180
Самостоятельная работа обучающегося	6	28	34

2.3. 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	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.	1,2	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-4 3-3	ОК.1, ОК2,	<i>1</i>	
	3,4	Требования к организации хранения полуфабрикатов и	Тип занятия: усвоения новых	2	У-5	ОК.1, ОК2,	<i>1</i>	

		готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Chill (готовить и охлаждать)	знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.		3-4			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5,6	Содержание учебного материала						
		Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-2, 3-1, 3-2	ОК.1, ОК2,	1	
	7,8	Самостоятельная работа обучающегося №1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-2, 3-1, 3-2	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
	9,10	Организация и техническое оснащение рабочих мест поваров по приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 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	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-2, 3-1, 3-2	ОК.1, ОК2,	1	
	11,12	Организация подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ по подготовке к реализации. Виды торгового-технологического оборудования, правила безопасной	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция,	2	У-2, 3-1, 3-2	ОК.1, ОК2,	1	

		эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	фронтальная.					
13,14		Самостоятельная работа обучающегося №2. Подбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых в холодном цехе для подготовки сообщений.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-2 3-2	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
15,16		Самостоятельная работа обучающегося №3. Выполнить сообщение «Современное технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для приготовления холодных блюд и закусок»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-2 3-2	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
17,18 19,20		Практическое занятие №1: «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	4	У-1,У-2 3-1,3-2 П-1	ОК.1, ОК2, ОК.9, ПК3.1.	2	+
21,22 23,24		Практическое занятие №2: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	4	У-1,У-2 3-1,3-2 П-1	ОК.1, ОК2, ОК.9, ПК3.1.	2	+
25,26 27,28		Практическое занятие №3: «Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электролеборезки».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	4	У-1,У-2 3-1,3-2 П-1	ОК.1, ОК2, ОК.9, ПК3.1.	2	+
29,30 31,32		Практическое занятие №4: «Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический	4	У-2,У-5 3-1,3-2 П-3	ОК.1, ОК2, ОК.9, ПК3.1.	2	+

		эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения».	Формы занятия: индивидуальная.					
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента	1,2	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3, У-4 З-3,	ОК.1, ОК2, ОК.3	1	
	3,4	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-5, З-4, З-5	ОК.1, ОК2, ОК.3	1	

		требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).						
5,6 7,8 9,10		Лабораторное занятие №1. Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-1,У-3,У-4 У-5 3-1,3-2,3-3,3-4 П-1,П-2,П-5	ОК.1, ОК.3, ОК.4, ОК.7, ОК.10. ПК.3.1. ПК.3.2.	2	+
11,12 13,14 15,16		Лабораторное занятие №2. Приготовление и использование фруктово-ягодных соусов и заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-1,У-3,У-4 У-5 3-1,3-2,3-3,3-4 П-1,П-2,П-5	ОК.1, ОК.3, ОК.4, ОК.7, ОК.10. ПК.3.1. ПК.3.2.	2	+
17,18		Самостоятельная работа обучающегося №1. Подготовить сообщение: «Использование алкогольных напитков для приготовления холодных соусов».	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-3 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
19,20		Самостоятельная работа обучающегося №2. Выполнить опорный конспект по теме «Национальные и региональные соусы»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-3 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	21,22	Содержание учебного материала						
		Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент,	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-4 3-3,	ОК.1, ОК2, ОК.3	1	

		рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.						
23,24		Салаты с использованием мясопродуктов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения винегретов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-4 3-3,	ОК.1, ОК2, ОК.3	1	
25,26		<i>Салаты с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Теплые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности приготовления салатов региональных и салатов. Особенности приготовления, использование различных ингредиентов.</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-3,У-4 3-3,	<i>ОК.1, ОК2, ОК.3</i>	1	
27,28		Самостоятельная работа обучающегося №3: Подготовиться к лабораторной работе произвести расчет сырья для салатов «Греческий» и «Цезарь», оформить технологические карты	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-4 3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
29,30		Самостоятельная работа обучающегося №4: Выполнить творческую работу по теме: «Приготовление региональных салатов с использованием лесных даров в Братске»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-3 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	

	31,32 33,34 35,36	Лабораторное занятие №3. Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат-коктейль с ветчиной и сыром, Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-1,У-3,У-4 У-5 3-1,3-2,3-3,3-4 П-1,П-2,П-5	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7, ОК.10. ПК.3.1. ПК.3.3.	2	+
	37,38 39,40 41,42	Лабораторное занятие №4. Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-1,У-3,У-4 У-5 3-1,3-2,3-3,3-4 П-1,П-2,П-5	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7, ОК.10. ПК.3.1. ПК.3.3.	2	+
	43,44 45,46 47,48	Лабораторное занятие №5. Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Приготовление, теплых салатов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-1,У-3,У-4 У-5 3-1,3-2,3-3,3-4 П-1,П-2,П-5	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7, ОК.10. ПК.3.1. ПК.3.3.	2	+
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента.	49,50	Содержание учебного материала						
		Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов, для отпуска на вынос.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-4 3-3,	ОК.1, ОК2, ОК.3	1	
	51,52	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный,	2	У-3,У-4 3-3,	ОК.1, ОК2, ОК.3	1	

		Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
	53,54	Самостоятельная работа обучающегося №5: Выполнить сообщение: «Все о канапе. Современные бутерброды».	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-3 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
	55,56	Самостоятельная работа обучающегося №6: Подготовиться к лабораторной работе: выполнить расчет сырья для приготовления канапе, оформить технологическую карту.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-4 3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
	57,58 59,60, 61,62	Лабораторное занятие №6. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-1,У-3,У-4 У-5 3-1,3-2,3-3,3-4 П-1,П-2,П-5	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7, ОК.10. ПК.3.1. ПК.3.4.	2	+
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц разнообразного ассортимента	63,64	Содержание учебного материала Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов. Значение в питании. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из овощей, грибов. Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-4, 3-3,	ОК.1, ОК2, ОК.3	1	
	65,66	<i>Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из сыра и яиц. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Комплектование, упаковка холодных закусок из</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция,</i>	2	У-3,У-4 3-3, ,3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3	1	

		<i>овощей, грибов, сыра и яиц. для отпуска на вынос.</i>	<i>фронтальная.</i>					
67,68		Самостоятельная работа обучающегося №7: Сбор информации для выполнения электронной презентации на тему « Холодные блюда и закуски французской кухни из овощей, грибов, сыра и яиц»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-3 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
69,70		Самостоятельная работа обучающегося №8: Выполнить электронную презентацию на тему « Холодные блюда и закуски французской кухни из овощей, грибов, сыра и яиц»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-3 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
71,72 73,74		Лабораторное занятие №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сыра. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У-1,У-3,У-4 У-5 3-1,3-2,3-3,3-4 П-1,П-2,П-5	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7, ОК.10. ПК.3.1. ПК.3.4.	2	+
75,76 77,78 79,80		Лабораторное занятие №8. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-1,У-3,У-4 У-5 3-1,3-2,3-3,3-4 П-1,П-2,П-5	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7, ОК.10. ПК.3.1. ПК.3.4.	2	+
81,82 83,84		Лабораторное занятие №9. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У-1,У-3,У-4 У-5 3-1,3-2,3-3,3-4 П-1,П-2,П-5	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7, ОК.10. ПК.3.1. ПК.3.4.	2	+
Тема 2.5.	85,86	Содержание учебного материала						
		Ассортимент, значение в питании холодных блюд и	Тип занятия: усвоения новых	2	У-3,У-	ОК.1, ОК2,	1	

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, сельди рубленой, рыбы под майонезом, рыбного ассорти). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.		4,У-5 3-3,	ОК.3		
	87,88	<i>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: мусса из семги, мусса из горбуши, заливного из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.</i> <i>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: валованов с семгой, валованов с икрой, маринованных рулетов из сельди. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний.</i> <i>Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный.</i> <i>Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-3,У-4,У-5 3-3,	ОК.1, ОК2, ОК.3	1	
	89,90	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Правила, варианты подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-4,У-5 3-3,	ОК.1, ОК2, ОК.3	1	
	91,92	Самостоятельная работа обучающегося №9: Выполнить сообщение по теме «Пряности и приправы для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-3 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
	93,94	Самостоятельная работа обучающегося №10: Подготовить материал для выполнения электронной презентации на тему «Террины из рыбы и морепродуктов»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый,	2	У-3 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	

			исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа					
	95,96	Самостоятельная работа обучающегося №11: Выполнить электронную презентацию на тему «Террины из рыбы и морепродуктов»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-3 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
	97,98 99,100 101,102	Лабораторное занятие №10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы .Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-1,У-3,У-4 У-5 3-1,3-2,3-3,3-4 П-1,П-2,П-5	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7, ОК.10. ПК.3.1. ПК.3.5.	2	+
	103,104 105,106 107,108	Лабораторное занятие №11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья .Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-1,У-3,У-4 У-5 3-1,3-2,3-3,3-4 П-1,П-2,П-5	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7, ОК.10. ПК.3.1. ПК.3.5.	2	+
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственно й (домашней) птицы разнообразного ассортимента.	109,110	Содержание учебного материала Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Подбор пряностей и приправ для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условия и сроки хранения, варианты оформления, требования к качеству.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-4,У-5 3-3,3-4,	ОК.1, ОК2, ОК.3	1	
	111,112	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ветчина с гарниром, ростбиф с гарниром, язык с	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный,	2	У-3,У-4,У-5 3-3,3-4,	ОК.1, ОК2, ОК.3	1	

		гарниром, птица отварная с гарниром, студень говяжий, мясного ассорти, мясного заливного, паштета из говяжьей печени). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи.	объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
113,114		<i>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (галантин, курица фаршированная, мясной рулет с грибами, рулет из мякоти курицы фаршированный омлетом и черносливом) особенности приготовления, варианты оформления. Подбор гарниров, соусов.</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-3,У-4,У-5 3-3,3-4,	ОК.1, ОК2, ОК.3	1	
115,116		Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. . Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для отпуска на вынос.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-5, 3-4, 3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3	1	
117,118		Самостоятельная работа обучающегося №12: Выполнить сообщение «Особенности приготовления и подачи холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-3 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
119,120		Самостоятельная работа обучающегося №13: Подготовить материал для выполнения электронной презентации по теме « Рулеты из мяса и птицы»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-3 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
121,122		Самостоятельная работа обучающегося №14: Выполнить электронную презентацию по теме «	Тип занятия: обобщение и закрепление материала	2	У-3 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	

		Рулеты из мяса и птицы»	Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа					
	123,124 125,126 127,128	Лабораторное занятие №12. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-1,У-3,У-4 У-5 З-1,З-2,З-3,З-4 П-1,П-2,П-5	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7, ОК.10. ПК.3.1. ПК.3.6.	2	+
	129,130 131,132 133,134	Лабораторное занятие №13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мясопродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-1,У-3,У-4 У-5 З-1,З-2,З-3,З-4 П-1,П-2,П-5	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7, ОК.10. ПК.3.1. ПК.3.6.	2	+
	135,136 137,138 139,140	Лабораторное занятие №14. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-1,У-3,У-4 У-5 З-1,З-2,З-3,З-4 П-1,П-2,П-5	ОК.1, ОК.3, ОК.4,ОК.7, ОК.10. ПК.3.1. ПК.3.6.	2	+
Учебная практика	<p>1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7.Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности</p>							72

	<p>готовой продукции.</p> <p>8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9.Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10.Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12.Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15.Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17.Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
Производственная практика	<p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>4.Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>5.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>6.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7.Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	180

	<p>8. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
	Всего:	428

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала

и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;

механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом; 22 печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со шупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: 23 набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем,

инструментами, посудой:

- рабочий стол; - весы настольные электронные;
- разделочные доски; - ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
5. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
6. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009.- III, 11 с.
7. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 11 с.
8. 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. - http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm
9. Анфимова Н.А., Кулинария: учебное пособие для студ.учреждений СПО – 11-е издание, М.: Академия, 2019
10. Семичева Г.П., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для

студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

11. Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное пособие для студ. учреждений СПО – 3-е издание, М.: Академия, 2018.

12. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.И. Потапова.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.

13. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений СПО – 10-е издание, М.: Академия, 2017.- 512 с.

Дополнительные источники

1. Журналы: "Питание и общество", "Ресторанный бизнес", "Ресторан", "Ресторанные ведомости", "Ресторатор"

Интернет-ресурсы

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру»(Электронный ресурс).- Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный.- Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты»(Электронный ресурс).- Режим доступа <http://www.eda-smakov.ru>, свободный.- Заглавие с экрана.

3. <http://www.kulinariya.ru/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

<http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

4. <http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.

5. <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!

6. <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

7. <http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру

8. <http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.

9. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

10. <http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия

11. <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ 03 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным

технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная

(самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения.

В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др.

Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>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</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное</p>

<p>к реализации бутербродов, канале, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>числе региональных.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Определять степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Доводить холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том</p>	<p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
---	---	--

	<p>числе региональных при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>– Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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; 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на 	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;

языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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 языках	– 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	