Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики

 «Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

****

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Чебоксары 2022 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, на основании примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДЕНО**Приказом № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.М.П. |

**РАССМОТРЕНО**

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол №\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.

Председатель ЦК:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Барская М.Н.

|  |
| --- |
| Разработчики:Никитина Валентина Вениаминовна преподаватель технологических дисциплин Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г. |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  |  6 15 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  |  18 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | -подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;-выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;-упаковки, складирования неиспользованных продуктов;-порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;-ведения расчетов с потребителями. |
| 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 |
| Знания | -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего – 496 часов

Из них на освоение МДК 03.01 – 124 часов

 МДК.03.02 – 150 часа

 на практики: учебную – 72 часа

 производственную – 144 часа

 Экзамен -6 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы,час. | Объем образовательной программы, час. |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | Промежуточная аттестация | Самостоятельная работа |
| Обучение по МДК, час. | Практики |
| всего,часов | в том числе | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов |
| **ПК** **3.1.-3.6.****ОК****01-07, 09,10** | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **124** | **104** | 44 | - | - |  | 12 |
|  | **Консультация** | **2** |  |  |  |  | 2 |  |
|  | **Экзамен** | **6** |  |  |  |  | 6 |  |
| **ПК** **3.1.-3.6****ОК** **01-07, 09,10** | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента | **150** | **138** | 52 | - | - | - | 12 |
| **ПК 3.1-3.6** | Учебная и производственная практика | **216** |  |  | **72** | **144** |  |  |
|  | Экзамен по модулю | **6** |  |  |  |  | 6 |  |
|  | **Всего:** | **496** | **242** | **96** | **72** | **144** | **14** | **24** |

* 1. ***Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,*****лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | **Уровень освоения** | **Объем в часах** |
| ***1*** | ***2*** |  | ***3*** |
| **МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |  | **90** |
| Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание**  |  | **38** |
| 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции (по технологии приготовления), значение в питании.
 | 1 | 2 |
| 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции (по виду основного сырья, по способу подачи), значение в питании.
 | 1 | 2 |
| 1. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.
 | 1 | 2 |
| 1. Характеристика основного технологического процесса - варка, используемого в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
 | 1 | 2 |
| 1. Характеристика основного технологического процесса - жарка , используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
 |  1 | 2 |
| 1. Характеристика комбинированных технологических процессов, используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
 | 1 | 2 |
| 1. Характеристика вспомогательных технологических процессов, используемых в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
 | 1 | 2 |
| 1. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне
 | 1 | 2 |
| 1. Контроль качества продовольственного сырья поступающего на предприятия общественного питания
 | 1 | 2 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок
 | 1 | 2 |
| 1. Принципы организации технологического процесса обработки сырья используемого при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
 | 1 | 2 |
| 1. Принципы организации технологического процесса обработки полуфабрикатов используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
 | 1 | 2 |
| 1. Принципы организации технологического процесса термической обработки сырья используемого при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
 | 1 | 2 |
| 1. Принципы организации технологического процесса термической обработки полуфабрикатов используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
 | 1 | 2 |
| 1. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.
 | 1 | 2 |
| 1. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.
 | 1 | 2 |
| 1. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции
 |  1 |  2 |
| 1. **Практическое занятие № 1** Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных закусок из овощей
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 2**Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных закусок из грибов
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 3** Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных закусок из сыра
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 4** Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных закусок из яиц
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 5** Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных закусок из хлеба и теста
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 6** Определение и подбор технологических процессов для приготовления салатов различного ассортимента
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 7**Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных блюд из рыбы
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 8** Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 9** Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных блюд из мяса
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 10** Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных блюд из субпродуктов
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 11** Определение и подбор технологических процессов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной птицы
 | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  | **6** |
| Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. |  | 2 |
| Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. |  | 2 |
| Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |  | 2 |
| Тема 1.2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание** |  | **38** |
| 1. Состав и структура помещений предприятий питания для производства холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
 | 1 | 2 |
| 1. Организация технологического процесса холодного цеха.
 | 1 | 2 |
| 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом.
 | 1 | 2 |
| 1. Требования к организации и техническому оснащению рабочих мест на предприятиях общественного питания
 | 1 | 2 |
| 1. Виды, назначение механического технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
 | 1 | 2 |
| 1. Виды, назначение теплового технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
 | 1 | 2 |
| 1. Виды, назначение холодильного технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
 | 1 | 2 |
| 1. Виды, назначение инвентаря и инструментов используемых при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок , правила безопасной эксплуатации
 | 1 | 2 |
| 1. 9. 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.
 | 1 | 2 |
| 1. Организация подготовки к реализации (порционирования, комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).
 | 1 | 2 |
| 1. 11. Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».
 | 1 | 2 |
| 1. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».
 | 1 | 2 |
| 1. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 12.** Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов, канапе, закусок из хлеба и теста
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 13.** Организация рабочего места повара по приготовлению салатов из овощей, рыбы, мяса и птицы
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 14.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных закусок из овощей и грибов.
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 15.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных закусок из яиц, сыра и творога.
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 16.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 17.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции из мяса и птицы.
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 18** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 19** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 20** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 21**Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.
 | 1 | 2 |
| 1. **Практическое занятие № 22**Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.
 | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа.** |  | **6** |
| Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления, хранения, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. |  | 2 |
| Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |  | 2 |
| Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. |  | 2 |
| **Консультация** |  | **2** |
| **Экзамен** |  | **6** |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** |  | **168** |
| Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | **Содержание** |  | **12** |
| 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
 | 2 | 2 |
| 1. 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.)
 | 2 | 2 |
| 1. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.
 | 2 | 2 |
| 1. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.
 | 2 | 2 |
| 1. Технологический процесс приготовления майонезов, салатных заправок, дипов, сальсы, чатни, песто и т.п.
 | 2 | 2 |
| 1. Варианты использования холодных соусов и заправок при оформлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
 | 2 | 2 |
| Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Содержание** |  | **22** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.
 | 2 | 2 |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.
 | 2 | 2 |
| 1. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.
 | 2 | 2 |
| 1. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов
 | 2 | 2 |
| 1. Салаты с рыбой, мясом и птицей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов
 | 2 | 2 |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.
 | 2 | 2 |
| 1. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира, в том числе чувашской кухни, кухни народов России. Порядок оформления, правила отпуска потребителям.
 | 2 | 2 |
| **Лабораторное занятие № 1.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 | 4 |
| **Лабораторное занятие № 2.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.  | 2 | 4 |
| **Самостоятельная работа 1.** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. |  | 2 |
| Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | **Содержание** |  | **44** |
| 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.
 | 2 | 2 |
| 1. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.
 | 2 | 2 |
| 1. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.
 | 2 | 2 |
| 1. Особенности приготовления закусок в тарталетках, волованах, в лаваше и других изделиях из теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | 2 | 2 |
| 1. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.
 | 2 | 2 |
| 1. Значение в питании. Классификация, ассортимент холодных закусок из овощей и грибов. Особенности их приготовления.
 | 2 | 2 |
| 1. Значение в питании. Классификация, ассортимент холодных закусок из яиц и сыра. Особенности приготовления, оформления и отпуска. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.
 | 2 | 2 |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных закусок из овощей, яиц и сыра.
 | 2 | 2 |
| 1. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов (в том числе икры) и нерыбного водного сырья.
 | 2 | 2 |
| 1. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».
 | 2 | 2 |
| 1. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мясных гастрономических продуктов.
 | 2 | 2 |
| 1. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».
 | 2 | 2 |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд
 | 2 | 2 |
| 1. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.
 | 2 | 2 |
| **Практическое занятие № 1.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов, количества порций с учетом сезона, взаимозаменяемости сырья. | 2 | 2 |
| **Практическое занятие № 2.** Расчет количества сырья, выхода закусок из яиц, сыра, овощей и грибов количества порций с учетом сезона, взаимозаменяемости сырья. | 2 | 2 |
| **Практическое занятие № 3.** Составление технологических схем приготовления бутербродов, закусок из яиц, сыра, овощей и грибов. | 2 | 2 |
| **Лабораторное занятие №3.** Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 | 2 |
| **Лабораторное занятие №4.** Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 | 4 |
| **Лабораторное занятие №5.** Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 2 | 4 |
| **Самостоятельная работа 2.** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента. |  | 2 |
| **Самостоятельная работа 3.** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. |  | 2 |
| Тема2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | **Содержание**  |  | **60** |
| 1. Классификация и значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления холодных блюд из рыбы; их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.
 | 2 | 2 |
| 1. Классификация и значение в питании простых холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления холодных блюд из мяса и птицы; их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.
 |  2 | 2 |
| 1. Технологический процесс приготовления, характеристика ассортимента простых холодных блюд из рыбы.
 | 2 | 2 |
| 1. Технологический процесс приготовления, характеристика ассортимента простых холодных блюд из нерыбного водного сырья.
 | 2 | 2 |
| 1. Технологический процесс приготовления, характеристика ассортимента простых холодных блюд из мяса.
 | 2 | 2 |
| 1. Технологический процесс приготовления, характеристика ассортимента простых холодных блюд с использованием субпродуктов.
 | 2 | 2 |
| 1. Технологический процесс приготовления, характеристика ассортимента простых холодных блюд из птицы.
 | 2 | 2 |
| 1. Оформление и отпуск, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, субпродуктов.
 | 2 | 2 |
| 1. Технологический процесс приготовления студней из рыбы и мяса. Особенности варки, порядок приготовления, оформления и отпуска. Условия и сроки хранения.
 | 2 | 2 |
| 1. Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы и мяса. Порядок приготовления желе, подготовка украшений для заливных блюд. Условия и сроки хранения.
 | 2 | 2 |
| 1. Особенности приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы региональных кухонь мира, в том числе чувашской кухни, кухни народов России. Порядок оформления, правила отпуска потребителям.
 | 2 | 2 |
| 1. Правила подбора соусов и гарниров подаваемых к холодным блюдам из рыбы, мяса и птицы.
 | 2 | 2 |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.
 | 2 | 2 |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из нерыбного водного сырья порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.
 | 2 | 2 |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из мяса птицы порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.
 | 2 | 2 |
| 1. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы для отпуска на вынос.
 | 2 | 2 |
| **Практическое занятие №4.** Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из рыбы, количества порций с учетом вида рыбы, её кондиции, способа разделки, взаимозаменяемости сырья. | 2 | 2 |
| **Практическое занятие №5.** Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из нерыбного водного сырья, количества порций с учетом кондиции, взаимозаменяемости сырья. | 2 | 2 |
| **Практическое занятие №6.** Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из мяса и птицы, количества порций с учетом вида мяса, его кондиции, взаимозаменяемости сырья. | 2 | 2 |
| **Практическое занятие №7.** Составление технологических схем приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса и домашней птицы | 2 | 2 |
| **Лабораторное занятие № 6.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 2 | 4 |
| **Лабораторное занятие № 7.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 2 | 4 |
| **Лабораторное занятие № 8.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 2 | 6 |
| **Лабораторное занятие № 9.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. | 2 | 6 |
| **Самостоятельная работа 4.** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). |  | 2 |
| **Самостоятельная работа 5.** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. |  | 2 |
| **Самостоятельная работа 6.** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |  | 2 |
| **Дифференцированный зачет** | **2** | **2** |
| **Учебная практика ПМ 01****Виды работ:**1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | ***72*** |
| **Производственная практика ПМ 01****Виды работ:**Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03Виды работ:1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. 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. | ***144*** |
| ***Экзамен по модулю*** | ***6*** |
| ***Всего*** | ***496*** |

**3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

**Мастерская «Поварское дело»**, 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.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 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. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. 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
15. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
16. 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.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. 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.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
24. 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.
	* 1. **Электронные издания:**
25. 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].
26. 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].
27. 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.
28. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
29. 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
30. 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
31. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
32. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
33. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
34. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
35. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
36. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
37. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
38. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
39. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)
	* 1. **Дополнительные источники:**
40. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | 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
 |  |
| **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 |  |
|  |  |
| **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
 |