

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Международный колледж сервиса**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03
ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
По профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

Казань

2022

Утверждаю:

Зам. директора по УТР
О.Р. Скальская
« 02 » август 2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03.
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж
сервиса» г. Казань Республика Татарстан

Разработчик:
Камалетдинова, С.В. /преподаватель высшей квалификационной
категории С.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы
дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий
Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем

Габрилова В.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
1	2
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к

	формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 13	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	В: – подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов,
-------------------------	---

	<p>полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – 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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего **442** часа,

в том числе в форме практической подготовки **288 часов**

Из них на освоение МДК **104 часа**

в том числе лабораторно-практических занятий – **54 часа**

самостоятельная работа **24 часа**

практики, в том числе учебная **108 часов**

производственной практики **180 часов**

консультаций – **14 часов;**

промежуточная аттестация **12 часов** (в виде экзамена по модулю)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

2.1 Структура профессионального модуля ПМ.03

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак.час							
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	
				Обучение по МДК			Практики		Консультации		
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная			
Промежуточная аттестация	Лаборат. и практические занятия										
1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12	
ПК 3.1.-3.3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 5	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32		26		10					6
ПК 3.4-3.6. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ЛР 10 ЛР 13	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96		78		44					18
ПК 3.1-3.6. ОК 1-9. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 10 ЛР 13	Производственная практика (по профилю специальности)	288	288				108	180			
ПК 3.1-3.6. ОК 1-9. ЛР 4 ЛР 5 ЛР 10 ЛР 13	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	26			12					14	
	Всего	442	288	104	12	54	108	180	14	24	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	ТСО наглядные пособия	Используемая литература
1	2	3	4	5	6
<i>МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>				32	
Раздел 1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					
Тема 1. Типы и виды обслуживания в системе питания	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
Тема 2. Состав, структура помещений и требования к ним	1. Организация производственного процесса приготовления сложных блюд и закусок. Состав, структура помещений и требования к ним. Требования к рабочим местам. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов. Организация технологического процесса холодного цеха.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 7-42 интернет ресурсы
Тема 3. Виды, пищевая ценность и качество сырья.	2. Товарно-технологическая характеристика сырья. Виды, пищевая ценность и качество сырья. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. Условия хранения сырья и продуктов. Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 43-85 интернет ресурсы
Тема 4. Условия хранения сырья и продуктов.	3. Значение и классификация холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 86-99 интернет ресурсы
Тема 5. Производство холодных блюд и закусок	Иновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации готовой продукции.				
Тема 6. Инновацион	<i>Практическое занятие №1</i>	2			
	Решение ситуационных задач по	2	2	Карточки	[7]

ные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации готовой продукции	<p>подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, закусок</p>			-задания	Стр. 7-42 интернет ресурсы	
Раздел 2. Процесс приготовления, хранения холодных соусов, заправок		4				
Тема 1. Технологический процесс приготовления холодных соус и заправок	<i>Содержание учебного материала</i>	2				
	4. Современные методы приготовления соусов и заправок, на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.119-128 интернет ресурсы	
	Технологический процесс приготовления холодных соус: майонез, айоли, шантильи, тартар, соус винегрет. Фруктовые соусы: «Нашараби», «Ткемали» Салатных заправок, кремов для профитролей. Условия и сроки хранения соусов, требования к качеству.					
	<i>Лабораторная работа № 1</i>	2				
	1.Приготовление холодных соусов, заправок, различных кремов для профитролей.	2	2	Сырье, ТК	[7] Стр.119-128 [10]	
Раздел 3. Процесс приготовления, творческого оформления подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента						
Тема 1.Общие правила приготовления	<i>Содержание учебного материала</i>	8				
	5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из сырых	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.100-104	

<p>ния, требования к качеству и подача салатов и винегретов Тема 2. Салаты из вареных овощей Тема 3. Салаты из рыбы и морепродуктов Тема 4. Салаты из мяса и птицы</p>	<p>овощей Требования к качеству салатов. Упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос.</p>				интернет ресурсы
	<p>6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей Требования к качеству салатов. Упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос.</p>	2	2	Интерактивная доска	[7] Стр. 105-108 интернет ресурсы
	<p>7. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству салатов.</p>	2	2	Интерактивная доска	[7] Стр. 109-110
	<p>8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из мяса и птицы: салат «Столичный», «Пикантный», «Журавинка», «Цезарь» с окороком, салат из птицы с орехами. Требования к качеству салатов</p>	2	2	Интерактивная доска	[7] Стр. 111-113 интернет ресурсы
	<p>Дифференцированный зачет <i>Лабораторная работа № 2,3,4</i></p>	6			
	<p>2. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей (салат «Весна», из капусты с грибами, «Петровский», витаминный, «Зимний, «Летний», винегрет овощной).</p>	2	2	Сырье ТК	[7] Стр. 105-108 [10]
	<p>3. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (салат рыбный, «Любительский», из кальмаров с яблоками, рыбный с морской капустой).</p>	2	2	Сырье ТК	[7] Стр. 109-110 [10]
	<p>4. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Пикантный», «Цезарь», салат по-татарски, салат из птицы с орехами).</p>	2	2	Сырье ТК	[7] Стр. 111-113 [10]
	<p><i>Самостоятельная работа обучающегося</i></p>	6			
	<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p>				[7] Интернет источники

	<p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернета о видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>7. Подготовка сообщений, эссе, презентаций по темам раздела: Ароматизированный уксус Приготовление салатных заправок</p>				
<i>МДК .03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>				96	34/44
Раздел 4. Процесс приготовления, творческого оформления подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента				36	
	<i>Содержание учебного материала</i>	8			
Тема 1.Сложные холодные закуски Тема 2. Украшения сложных холодных блюд и закусок. Тема 3.Канапе, корзиночки, волованы с	1. Украшения сложных холодных блюд и закусок. Украшения из цитрусовых, и фруктов, экзотических плодов, овощей, яиц, масла сливочного, желе.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 149-163
	2. Приготовление бутербродов, канапе, корзиночек, волованов с различными наполнителями. Выбор посуды для отпуска. Требования к качеству канапе, корзиночек, волованов.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.164 -168
	3. Приготовление салатов сложного приготовления. Салат из сыра, яблок и огурцов, «Греческий»,	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.169 -172

различными наполнителями Тема 4. Салаты сложного приготовления Тема 5. Салаты-коктейли	«Цада», салат по-домашнему с черносливом, салат с семгой и кальмарами, салат с авокадо и семгой				
	4. Приготовление салатов-коктейлей. Закусочные салаты, десертные салаты	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.171-173
	<i>Лабораторная работа № 1,2,3,4</i>	14			
	1. Приготовление закусочных бутербродов (канапе), корзиночек с салатом, волованов	4	3	Сырье, ТК	[7] Стр.164-168
	2. Приготовление сложных салатов. Салат из сыра, яблок и огурцов, «Греческий», «Цада», салат с креветками, салат по-домашнему с черносливом.	4	3	Сырье, ТК	[7] Стр.169-172
	3. Приготовление закусочных салатов: салат-коктейль овощной, «Пестрый», яблочно-морковный, «Фантазия», салат-коктейль из курицы с фруктами, салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей, салат-коктейль креветочный	4	3	Сырье, ТК	[7] Стр.169-172
	4. Приготовление десертных салатов: салат-коктейль фруктовый, салат-коктейль яблочно-апельсиновый, салат-коктейль из свежих фруктов с орехами, салат-коктейль с бананами, «Радость».	2	3	Сырье, ТК	[7] Стр.171-173
	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
	5. Приготовление закусок из овощей и грибов. Приготовление закусок из фаршированных овощей: помидоры, перец, кабачки фаршированные овощами, яйцом и луком, брынзой и маслом, сыром, грибами, икрой из баклажанов. Приготовление закусок из яиц.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.128-134
	6. Приготовление закусок из рыбы и мяса. Выбор посуды для отпуска. Требования к качеству закусок из яиц	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.173-175
<i>Лабораторная работа № 5,6,7</i>	10				
5. Приготовление закусок из овощей: рулетики из баклажанов с орехами, закуска по-киргизски,	4	2	Сырье, ТК	[7] Стр.128-134	
Тема 6. Закуски из овощей и грибов					
Тема 7. Закуски из рыбы и мяса					

	закуска «Лазат». Помидоры, перец, кабачки фаршированные. Закуски из яиц.				
	6. Приготовление сельди под шубой, сельди рубленой с гарниром, филе сельди с гарниром и лаймом.	4	3	Сырье, ТК	[7] Стр.173-175
	7. Приготовление ассорти мясного, закуски по-белорусски, закуски из колбасы редиски и огурцов.	2	2	Сырье, ТК	[7] Стр.173-175
Раздел 5. Процесс приготовления, творческого оформления подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья				12	
	<i>Содержание учебного материала</i>	6			
Тема 1. Холодные блюда из рыбы	7. Приготовление холодных блюд из рыбы. Выбор посуды для отпуска. Требования к качеству холодных блюд из рыбы.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.51-52
Тема 2. Заливные блюда из рыбы	8. Приготовление фаршированных и заливных блюд из рыбы. Требования к качеству холодных блюд из мяса. Упаковка, подготовка холодных блюд для отпуска на вынос.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.176-180
Тема 3. Заливные блюда из нерыбного водного сырья	9. Приготовление отварных и заливных блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству холодных блюд из нерыбного водного сырья.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.180-181
	<i>Лабораторная работа № 8,9</i>	6			
	8. Приготовление, творческое оформление и отпуск рыбы, фаршированной целиком, галантина из рыбы, рулета из скумбрии, рыбы под майонезом заливной	4	3	Сырье, ТК	[7] Стр.176-180 [10]
	9. Приготовление, творческое оформление и отпуск креветок в маринаде из лайма и меда, креветок заливных.	2	3	Сырье, ТК	[7] Стр.180-181 [10]
Раздел 6. Процесс приготовления, творческого оформления подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи				48	
	<i>Содержание учебного материала</i>	16			
	10. Приготовление холодных блюд из мяса и мясным гастрономическим продуктам: мясо отварное с гарниром,	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.53-55,182

филе птицы под майонезом, фрикадельки в томатном соусе, студни.				
11. Приготовление холодных блюд из мяса: рулет из говядины, рулет «Закусочный», «Деликатесный», рулет мясной по-татарски, рулет «Балти», рулет с яйцом. Рулет «Особый», по-брестски, рулет из свинины по-борисовски.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр182-184 Интер нет источники
12. Приготовление заливных блюд из мяса: рулет из свинины по-борисовски заливной, заливное из мяса, язык заливной.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 184-185
13. Приготовление холодных блюд из птицы: птица в ореховом соусе, курица фаршированная (галантин), филе из кур фаршированное, рулет из птицы, филе из кур под майонезом заливное.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.186-187
14. Приготовление холодных блюд из дичи и субпродуктов: рулет из утки, рулет «Банкетный», «Гродненский», паштет из дичи, или птицы в тесте. Паштет из печени, печень, фаршированная по-брестски.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.188-190
15. Приготовление сложных горячих закусок.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.191-194
16. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Требования к раздаче холодных блюд и закусок.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.195-197
17. Контроль качества продукции. Органолептический (сенсорный) анализ контроля качества пищевых продуктов.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр.227-230
Дифференцированный зачет				
<i>Лабораторная работа № 10,11,12,13</i>	14			
10. Приготовление, творческое оформление и отпуск рулета из говядины, рулета мясного по-татарски, рулета с яйцом.	4	3	Сырье, ТК	[7] Стр182-184
11. Приготовление, творческое	4	3	Сырье,	[7]

оформление и отпуск заливного из мяса, язык заливного.			ТК	Стр. 184-185
12. Приготовление, творческое оформление и отпуск рулета из птицы, галантин, филе из кур под майонезом заливное.	4	3	Сырье, ТК	[7] Стр.186 -187
13. Приготовление, творческое оформление и отпуск паштета из птицы в тесте, паштета из печени.	2	2	Сырье, ТК	[7] Стр.188 -190
<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	18			
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы.</p> <p>4. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>6. Составление схем по подбору и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>7. Сбор информации, в том числе с использованием Интернета о видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				[7] Интернет источники

Учебная практика и производственная практика по ПМ.03		Объем часов	Уровень освоения
Учебная практик (Виды работ)		108	
1	2	3	4
1	Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	6	2
2	Организация рабочего места. Приготовление холодных соус: белый соус шифруа, соус фисташковый, сметанный соус для фруктовых салатов, соус творожный с зеленью	6	2
3	Организация рабочего места. Приготовление холодных соус: майонез, айоли, шантильи, тартар, майонез со сметаной, майонез с корнишнами, соус винегрет. Использование соусов, требования к качеству. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	3
4	Приготовление салатов сложного приготовления: салат из сыра, яблок и огурцов, салат «Греческий», салат по-домашнему с черносливом	6	3
5	Приготовление салатов из рыбы: салат «Осенний» из свежих овощей с рыбой, салат рыбный, салат из кальмаров с яблоками. Требования к качеству салатов.	6	3
6	Приготовление салатов из мяса и птицы: салат мясной, «Столичный», «Журавинка», «Цезарь» с курицей. Требования к качеству салатов	6	2
7	Организация рабочего места. Приготовление канапе, коктейльных бутербродов, фруктовых канапе, корзиночек с салатом. Правила оформления и отпуска канапе, корзиночек с салатом.	6	2
8	Организация рабочего места. Приготовление закусочных салатов: салат-коктейль «Аппетитный», салат-коктейль из ветчины и сыра, салат-коктейль из курицы с фруктами. Правила оформления и отпуска закусочных салатов.	6	3
9	Приготовление закусок из рыбы: сельдь под шубой, сельдь рубленая с гарниром, закуска из рыбы холодного копчения, моркови и сыра Правила оформления и отпуска.	6	2
10	Приготовление закусок из мяса: ассорти мясное, буженина, закуска из ветчины, редиски и огурцов, Правила оформления и	6	3

	отпуска.		
11	Приготовление холодных блюд из рыбы: рыба фаршированная, галантин из рыбы Правила оформления и отпуска.	6	2
12	Организация рабочего места. Приготовление рыбы заливной с гарниром, рыбы под майонезом заливной. Правила оформления и отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	2
13	Организация рабочего места. Приготовление рулета из скумбрии, рулета «Рыбацкого». Правила оформления и отпуска	6	2
14	Организация рабочего места. Приготовление морепродуктов под майонезом. Креветки в маринаде из лайма и меда, креветки заливные. Правила оформления и отпуска	6	3
15	Приготовление холодных блюд из мяса: рулет с яйцом, рулет мясной по-татарски. Правила оформления и отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	2
16	Приготовление холодных блюд из птицы: курица фаршированная (галантин), рулет из птицы с омлетом и грибами. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	2
17	Приготовление паштета из птицы в тесте, паштета из печени. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	2
18	Приготовление горячих закусок: жульен с шампиньонами, жульен из рыбы, яблоки, фаршированные птицей, жульен из птицы. Правила оформления и отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	2
	ВСЕГО	108	
Производственная практика (по профилю специальности)		180	Уровень освоения
ПМ.03 (Виды работ)			
1	2	3	4
1	Приготовление холодных соус: сметанный соус для фруктовых салатов, сметанный соус для овощных салатов, соус творожный с зеленью, соус фисташковый. Использование соусов, требования к качеству. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	2,3
2	Приготовление холодных соус: майонез, айоли, шантильи, тартар майонез со сметаной, майонез с корнишонам, майонез с зеленью. Использование соусов, требования к качеству. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному	6	3

	хранению пищевых продуктов (НАССР).		
3	Приготовление холодных соус: соус винегрет, салатные заправки, соус из петрушки, соус песто. Использование соусов, требования к качеству.	6	2,3
4	Приготовление масляных смесей: масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты. Селедочного масла, масла грибного, масла креветочного, чесночного масла. Использование соусов, требования к качеству. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	6	2,3
5	Приготовление салатов из сырых овощей: салат «Весна», из капусты с грибами, витаминный, салат овощной с яблоками и сладким перцем.	6	3
6	Приготовление салатов из вареных овощей: салат «Зимний», салат из маринованной свеклы с яблоками, винегрет овощной, винегрет рыбный, винегрет мясной, винегрет из фруктов и овощей	6	2,3
7	Приготовление салатов: рыбного, салата «Любительский», салата из кальмаров с яблоками.	6	2,3
8	Приготовление салата мясного, «Столичного», «Цезарь» с окороком, «Журавинка»	6	2,3
9	Приготовление салатов сложного приготовления: салат «Греческий», салат из сыра, яблок и огурцов, вальдорфский. Требования к качеству салатов.	6	3
10	Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов: салат с креветками и авокадо, салат из рыбы с креветками, салат с креветками и помидорами.	6	3
11	Приготовление канапе с различными продуктами: с сыром, бужениной и окороком, с паштетом, с килькой и яйцом, фруктовые канапе. Правила оформления и отпуска канапе.	6	2,3
12	Приготовление корзиночек с салатом, корзиночек с паштетом, корзиночек с креветками. Правила оформления и отпуска закусочных корзиночек	6	2,3
13	Приготовление волованов с окороком, волованов с курицей, волованов с кетой. Правила оформления и отпуска волованов.	6	3
14	Приготовление закусочных салатов: салат-коктейль «Аппетитный», салат-коктейль с шампиньонами и орехами, салат-коктейль мясной, салат-коктейль из курицы с фруктами. Правила оформления и отпуска закусочных салатов	6	3
15	Приготовление десертных салатов: салат-коктейль яблочно-апельсиновый, салат-коктейль из свежих фруктов с орехами, салат-коктейль с бананами, салат-коктейль «Радость». Правила оформления и отпуска закусочных салатов.	6	3

16	Приготовление закусок из рыбы: филе сельди с гранатом и лаймом, закуска из рыбы холодного копчения, моркови и сыра. Правила оформления и отпуска закусок из рыбы.	6	2,3
17	Приготовление салат-коктейль из языка, салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей, салат-коктейль креветочный. Правила оформления и отпуска закусочных салатов	6	2,3
18	Приготовление маринованных холодных закусок: карпаччо из говядины, карпаччо из семги, карпаччо из томатов. Правила оформления холодных закусок. Органолептическая оценка холодных закусок	6	2
19	Приготовление холодных блюд из рыбы: рыба фаршированная целиком и порционными кусками. Правила оформления блюд из рыбы.	6	2
20	Приготовление галантина из рыбы. Правила оформления и отпуска.	6	2
21	Приготовление рыбы под майонезом заливной. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка холодных блюд	6	2,3
22	Приготовление рулета из скумбрии, рулета «Рыбацкий». Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка холодных блюд из рыбы	6	2,3
23	Приготовление холодных блюд из морепродуктов: креветки в маринаде из лайма и меда, креветки заливные. Правила оформления и отпуска.	6	3
24	Приготовление холодных блюд из мяса: рулета из говядины, рулета «Деликатесный». Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка холодных блюд из мяса	6	2
25	Приготовление рулета мясного по-татарски, рулета с яйцом. Правила оформления и отпуска.	6	2
26	Приготовление заливных блюд из мяса: язык заливной, заливное из мяса. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка заливных блюд	6	2,3
27	Приготовление холодных блюд из птицы: курица фаршированная (галантин), рулета из курицы с омлетом и грибами.	6	2
28	Приготовление филе из кур под майонезом заливное, паштет из птицы в тесте. Правила оформления и отпуска. Органолептическая оценка холодных блюд из птицы	6	2,3
29	Приготовление паштета из печени, печени тертой. Правила оформления и отпуска.	6	2,3
30	Приготовление сложных горячих закусок: жюльен с шампиньонами, жюльен из рыбы, жюльен из птицы. Правила оформления и отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	6	2,3

(НАССР).		
Дифференцированный зачет		
ВСЕГО	180	
Консультации по практике	8	
Консультации по экзамену	6	
Демонстрационный экзамен по модулю	12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.03

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

Учебный кабинет.

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.

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

3.1.1. Оснащение лаборатории.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3

13	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
14	Шкаф холодильный	1
15	Шкаф морозильный	1
16	Шкаф шоковой заморозки	1
17	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
18	Фризер	1
19	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
20	Тестораскаточная машина	1
21	Планетарный миксер	5
22	Диспансер для подогрева тарелок	1
23	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
24	Мясорубка	1
25	Слайсер	1
26	Машина для вакуумной упаковки	1
27	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
28	Процессор кухонный	1
29	Овощерезка	1
30	Миксер для коктейлей	1
31	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
32	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
33	Кофемолка	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
34	Овоскоп	1
35	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
36	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
37	Стол производственный с моечной ванной	15
38	Стеллаж передвижной	2
39	Моечная ванна двухсекционная	1

3.1.2. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	2	3	4
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

3.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.

2. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2018. - 128 с.

3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2016.- 248 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО. /Л.В. Мармузова. – М.: «Академия», 2016. – 124 с.

6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2016. – 160 с.

7. 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.— 240 с.

8. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия», 2010. – 288 с

9. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.

2. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента, предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.06 Охрана труда; ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности; ОП.09 Безопасность жизнедеятельности; ОП.11 технология планирования профессиональной карьеры; ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд; ОП.13 Организация обслуживания; ОП.16 Основы предпринимательской деятельности; ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности; профессиональные модули: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практики ГАПОУ «Международный колледж сервиса». Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

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

квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, 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 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
<i>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</i>		
ПК 3.1. – ПК 3.3. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями; - Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Текущий контроль: практическое задание. Промежуточная аттестация: - в форме дифференцированного зачета; Оценка выполнения УП и ПП

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - Приготовление холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания; - Организация хранения соусов, порционирование соусов на раздаче; - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - Приготовление салатов сложного ассортимента; - Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных; -Ведение расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос; - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ЛР 4 Проявляющий и</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного</p>	<p>Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности Оценивание результатов учебной и производственной практики</p>

<p>демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>(самостоятельно или с помощью наставника)</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики Получение необходимой информации с</p>	<p>Выстраивание траектории профессионального и личностного развития</p>

<p>ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>использованием различных источников, включая электронные</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руко- водством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Взаимодействие с коллегами, с руководством, клиентами. Умение работать в группе Наличие лидерских качеств Участие в студенческом самоуправлении</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демон- стрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение поведения на основе общечеловеческих ценностей; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в социально-проектной деятельности</p>	<p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>

Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

<p>ПК 3.2.- ПК 3.6. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - Ведение расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос; - Взаимодействиес потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, 	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/</p>

<p>домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>дичи сложного ассортимента; - Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; -Ведение расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос; - Взаимодействиес потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>лабораторных занятий, учебной и производственной практики Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ЛР 13 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	<p>-Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>- Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

