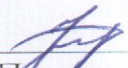


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский профессиональный колледж»

«Рассмотрено»
на заседании ЦМК
Председатель ЦМК

 /Шарипова Ф.Б./
Протокол

№ 1 от «28» 08 2024г.

«Утверждено»

Директор ГБПОУ

«Альметьевский
профессиональный колледж»



 /А. Ф. Шарипова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

**МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и
презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и
презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

УП. 03 Учебная практика

ПП. 03 Производственная практика

по подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 «Повар, кондитер»

2024г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по подготовке квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик: Д.Г. Ахметшина Ахметшина Д.Г.

Рекомендовано методическим советом протокол № _____ от _____ 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации учебной дисциплины	15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж» по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», разработанной в соответствии с ФГОС.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

1.3.1. Цели освоения профессионального модуля

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

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **должен 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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **должен иметь практический опыт в**:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителя.

1.3.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными(ПК)и общими(ОК) компетенциями:

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.

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии общих компетенций и личностных результатов:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 406 ч.,

нагрузка во взаимодействии с преподавателем:

- всего учебных занятий 148 ч.;
- по учебным дисциплинам теоретического обучения 84 ч.;
- по учебным дисциплинам лабораторных и практических занятий 64 ч.;
- самостоятельная работа 10 ч.;
- консультаций 8 ч.;
- промежуточная аттестация в форме экзамена 24 ч.;
- учебная практика 72 ч.;
- производственная практика 144 ч.;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	406
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем:	
- всего во взаимодействии с преподавателем	148
- теоретическое обучение	84
- лабораторные и практические занятия	64
- самостоятельные работы	10
- консультаций	8
- промежуточная аттестация	24
- учебная практика	72
- производственная практика	144
Экзамен квалификационный ПМ 03 (5 семестр)	

2.2 Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Учебная нагрузка обучающегося						
			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Производственная и учебная практика Всего, часов	консультации	промежуточная аттестация
			Всего, часов	По учебным дисциплинам и МДК		Самостоятельная работа обучающегося			
	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.	МДК. 03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	58	46	22	24	4		2	6
ПК 3.1. – 3.6.	МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	116	102	62	40	6		2	6
	Учебная практика	72					72		
	Производственная практика	144					144		
	Экзамен по модулю	16						4	12
	Всего:	406	148	84	64	10	216	8	24

2.3. Содержание обучения профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			ПК 3.1, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		58	
1 Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	20	
	Технологический цикл приготовления холодных блюд и закусок. Характеристика, последовательность этапов	2	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2	
	Организация технологического процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок	2	
	Ассортимент и товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок	2	
	Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок: плодовоовощные товары	2	
	Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок: мясные и рыбные товары	2	
	Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок: яйцо и молочные товары	2	
	Практическое занятие № 1: Показатели качества сырья, используемого для приготовления холодных блюд и закусок	4	
	Условия хранения сырья и продуктов	2	
Тема 1.2.	Содержание	30	

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Организация работы холодного цеха, требования к рабочим местам	2	ПК 3.1, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Практическое занятие № 2: Планирование холодного цеха на предприятиях общественного питания. Организация рабочего места повара	4	
	Виды, назначение механического оборудования, правила безопасной эксплуатации	2	
	Виды, назначение холодильного оборудования, правила безопасной эксплуатации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Инвентарь, инструменты, посуда, используемая при приготовлении холодных блюд и закусок	2	
	Практическое занятие № 3: Расчет холодильного оборудования в холодном цехе	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2	
	Практическое занятие № 4: организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов	4	
	Практическое занятие № 5: Оборудование, посуда, инвентарь для реализации холодных блюд и закусок по типу шведского стола	4	
	Практическое занятие № 6: Составление инструкции- памятки по правилам безопасной работы в холодном цехе	4	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация		6	
МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		116	
Тема 1.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок	Содержание	58	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Значение и классификация холодных блюд и закусок	2	
	Характеристика и подготовка сырья к производству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	2	
	Классификация, ассортимент бутербродов	2	
	Гастрономические товары и консервы порциями	2	
	Общие правила приготовления салатов	2	
	Салаты из сырых овощей	2	

	Салаты из варенных овощей	2	
	Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	2	
	Процесс приготовления салатов из мяса и птицы	2	
	Технологический процесс приготовления салатов из рыбы и морепродуктов	2	
	Салаты- коктейли	2	
	Требования к качеству салатов, сроки хранения	2	
	Практическое занятие: расчет необходимого количества продуктов, составление технологических карт	4	
	Лабораторная работа: Приготовление и презентация салатов и винегретов	6	
	Холодные соусы и заправки для холодных блюд и закусок	2	ПК 3.1, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Закуски из овощей, грибов	2	
	Закуски из яиц	2	
	Холодные блюда и закуски из рыбы	2	
	Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов	2	
	Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки хранения	2	
	Практическое занятие: Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок	4	
	Лабораторная работа: Приготовление и презентация холодных блюд и закусок	6	
Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	Содержание	40	ПК 3.1, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Салаты сложного приготовления	2	
	Холодные закуски сложного приготовления из рыбы и мяса	2	
	Канapé, корзиночки, волованы с различными наполнителями	2	
	Фаршированные и заливные блюда из рыбы	2	
	Фаршированные и заливные блюда из мяса	2	
	Холодные блюда из птицы сложного приготовления	2	
	Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей	2	
	Украшение сложных холодных закусок из фруктов	2	
	Горячие закуски	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления, сроки хранения	2	
	Практическое занятие: расчет необходимого количества продуктов, составление технологических карт	4	

	Лабораторная работа: Приготовление и презентация холодных блюд и закусок сложного приготовления из мяса	6	
	Лабораторная работа: Приготовление и презентация горячих закусок	4	
	Лабораторная работа: Приготовление и презентация холодных блюд и закусок сложного приготовления из рыбы	6	
Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд лечебного питания	Содержание	6	ПК 3.1- 3.6, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Характеристика диет, приемы щажения	2	
	Ассортимент, технология приготовления, способы подачи	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: требования к качеству холодных блюд и закусок для лечебного питания, сроки хранения	2	
Тема 1.4. Требования к раздаче холодных блюд и закусок	Содержание	4	ПК 3.1- 3.6, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
	Контроль качества продукции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: составление инструкции- памятки при приготовлении холодных блюд и закусок	2	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация		6	
Учебная практика по ПМ.03.		72	
Виды работ:			ПК 3.1- 3.6, ОК 1, ОК 4, ОК 7, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7
Подготовка рабочего места и оборудования для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		6	
Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.		12	
Приготовление соусов на рыбном и мясном бульонах. Приготовление соусов на отварах овощных и грибных. Приготовление соусов на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле. Приготовление сладких соусов.		6	
Приготовление заправок для салата. Приготовление маринадов овощных. Приготовление сметанных заправок с зеленью.		6	
Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов.		18	
Приготовление салатов из отварных овощей. Приготовление мясных салатов.		6	
Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов.		6	
Приготовление салата коктейля. Приготовление винегретов.		6	
Приготовление и оформление, подготовка к реализации бутербродов, канапе.		12	
Приготовление открытых бутербродов сандвичи, канапе. Приготовление сложных бутербродов. Приготовление закусочных бутербродов.		6	
Приготовление холодных закусок мясных. Приготовление холодных закусок рыбных и из морепродуктов.		6	

Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд нерыбного водного сырья.	6	
Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи: - приготовление холодных блюд из мяса; - приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи.	12	
Приготовление холодных блюд из мяса.	6	
Приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи.	6	
Дифференцированный зачет	6	
Производственная практика по ПМ. 03	144	
Тема: Организация работы в холодном цехе, работа с нормативной документацией	12	
Виды работ: Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.		
Тема: Приготовление бутербродов	18	
Виды работ: Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.		
Тема: Приготовление сложных салатов из разных видов продуктов	48	
Виды работ: Отработка приемов приготовления и оформления сложных салатов из сырых и вареных овощей. Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Отработка приемов приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.		
Тема: Приготовление сложных блюд и закусок из разных видов продуктов	36	
Виды работ: Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Отработка приемов приготовления и		

оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.		
Тема: Приготовление холодных соусов и заправок для холодных сложных блюд	24	
Виды работ: Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Отработка приемов приготовления заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.		
Дифференцированный зачет	6	
Экзамен по модулю	16	
Всего	406	

3. Условия реализации программы профессионального модуля

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, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А.Качурина. - 2-е изд., перераб. и доп., - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 240 с.

Дополнительные источники:

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ - 2 –е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / – 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3. Потапова И.И. Холодные блюда и закуски/- М.: Издательский центр «Академия», 2008.

4. Потапова И.И. Соусы: учеб. пособие/- М: Издательский центр «Академия», 2009.

10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан НИИОПом совместно с Управлением общественного питания Минторга СССР, специалистами и практическими работниками отрасли.

Интернет-ресурсы:

www.100menu.ru

www.dom-eknig.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

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 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; 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 сырья, продуктов, готовых блюд требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и	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

	гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
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	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике 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 обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной	

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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 традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявление гражданской, патриотической позиции, соблюдение духовно-нравственных ценностей	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	

Всего прошнуровано и
пронумеровано 12 листов
Др. Хитен-Ситова Р.П.