Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ СГКСТД
Т.А. Санникова
№ 126а_ от «03» _06_ 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ЭП

C=RU, O=ГБПОУ СГКСТД, CN=Директор - Санникова Татьяна Александровна, E=poo_sgkstd_su@samara.edu.ru
00f6e3fae9e654cbc1
2021.03.26 16:07:04+04'00'

Самара 2019 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение №_____ «____» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией общественного питания

Протокол № _8 от «25_» _мая 2019 г.
Председатель ПЦК Головачева И.Г.
.)

Согласовано
Зам. директора по НМР
_Костина А.А.__/
(

Автор:
Пономарева О.А.

Эксперт:
Косов Д.А., директор
ООО «Грант-Н»
ООО «Кафе «Посиделки»

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Изменение №_____ «____» _____ 20___ г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г., №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.09.2015 г. № 597н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……...…… 5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ. 8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……..…… 10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……. 19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ОСНОВНОГО ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)……...……..…...…...… 22

ПРИЛОЖЕНИЕ 1……. 26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по специальности / по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

С целью овладения указанным основным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки – 526 часов.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 520 часов, в том числе:

- теоретическое обучение - 100 часов;
- лабораторные и практические занятия, включая семинары – 96 часов;
- учебная практика – 108 часов;

– производственная практика – 180 часов.

Самостоятельная работа обучающегося - 10 часов.

Консультации – 14 часов.

Промежуточная аттестация - 18 часов.

В том числе **учебная нагрузка из вариативной части циклов** – 70 часов.

1.4. Требования к результатам освоения ПМ при реализации часов вариативной части учебных циклов ППКРС[1]

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен

– **иметь практический опыт:**

– приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

– **уметь:**

– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

– **знать:**

– 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 в соответствии с требованиями WorldSkills.

[1] *В том числе в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основании сопоставления ФГОС СПО и ПС.*

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями[2]:

Код	Наименование результата обучения
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
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

[2] *Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом ФГОС СПО.*

	традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика	
			Всего учебных занятий, часов	в т.ч. теоретическое обучение	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	консультации			Учебная, часов	Производственная, часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1 ОК01-07, 09	**Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**	**46**	**42**	24	12			**4**	6	--
ПК 3.2-3.6 ОК 01-07, 09,10	**Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**	**280**	**262**	76	84	**6**	**6**	**6**	102	-
	Производственная практика, часов	**180**	**180**							180
	Консультация к ПМ.01	**8**				**8**				
	Промежуточная аттестация ПМ.01	**12**					**12**			
	Всего:	**526**	**520**	100	96	**14**	**18**	**10**	108	180

Изменение №_____ «____» _____ 20___ г.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			**46**
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			
Тема 1.1. **Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок**	**Содержание учебного материала**		**6**
	1.	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	
	2.	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	
	3.	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	
	4.	Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание учебного материала**		**18**
	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях.	
	2.	Организация и техническое оснащение работ по хранению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	3.	Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	4	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	
	5	Система **ХАССП** в общественном питании.	
	6	Организация подготовки к реализации (порционирования, комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	

	7	Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	
	8	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	
	9	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.		**2**
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления холодных блюд и закусок.		**2**
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок .		**4**
	Практическое занятие 4. Тренинг по организации хранения холодных блюд и закусок.		**4**
	Самостоятельная работа. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		**4**
Учебная практика **Виды работ:** 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 требованиями			**6**
Консультации			**0**
Промежуточная аттестация			**0**
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			**280**
МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1. **Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок**	**Содержание учебного материала**		**18**
	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	
	2.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное	

		назначение концентратов для холодных соусов и заправок.	
	3.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение готовых соусов и заправок промышленного производства	
	4.	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов.	
	5.	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для заправок.	
	6.	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусных полуфабрикатов промышленного производства	
	7.	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ.	
	8	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
	9	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов	
	10	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения заправок.	
	Лабораторная работа 1. Приготовление холодных заправок		2
	Лабораторная работа 2. Приготовление холодных соусов		**2**
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**18**
	1.	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	
	2	Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	3.	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	
	4.	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.	
	5.	Правила подбора заправок для салатов.	
	6.	Салаты из свежих: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	

	7.	Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	
	8.	Салаты из смеси вареных овощей с другими продуктами: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	
	9.	Салаты-коктейли: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	
	10	Фруктовые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	
	11.	Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	
	12.	Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов, винегретов.	
	13.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов.	
	14.	Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	15.	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья, выхода салатов		**2**
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		**2**
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов- коктейлей Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		**2**
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск фруктовых салатов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		**2**
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей с другими продуктами. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		**4**
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск салатов региональных кухонь мира. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		**4**
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск винегретов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		**4**
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	**Содержание учебного материала**		**20**
	1.	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	
	2.	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
	3.	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов.	

	4.	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных).	
	5.	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: закрытых, закусочных.	
	6.	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями.	
	7.	Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.**	
	8.	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, Варианты оформления и отпуска.	
	9.	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок рыбы. Варианты оформления и отпуска.	
	10.	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса. Варианты оформления и отпуска.	
	11.	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из птицы. Варианты оформления и отпуска.	
	12.	Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	13.	Приготовление горячих бутербродов. Варианты оформления и отпуска.	
	14.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи.	
	15.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями, способы подачи.	
	16.	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов.	
	17.	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для отпуска по типу «шведского стола».	
	18.	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	Практическое занятие 6. Расчет количества сырья, выхода бутербродов**.**		**2**
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		**4**

	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		**4**
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		**4**
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		**4**
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание учебного материала**		**20**
	1.	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд.	
	2.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд.	
	3.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	
	4	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	
	5	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	
	6	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мясных продуктов. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	
	7	Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	
	8	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	9	Комплектование, упаковка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	
	10	Комплектование, упаковка холодных блюд из птицы для отпуска на вынос.	
	Практическое занятие 7. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.		**2**
	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		**6**
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		**6**

	Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	**6**
	Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из субпродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	**6**
	Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	**6**
	Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из дичи. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	**6**
	Практическое занятие 8. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	**4**
	Самостоятельная работа. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	**6**
Учебная практика **Виды работ:** 1. Выполнение подготовительных работ 2. 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. 3. 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. **7.** Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		**102**
Консультации		**6**
Промежуточная аттестация		**6**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение №_____ «____» _____ 20___ г.

Производственная практика **Виды 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 требованиями 4. 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.	**180**
Консультация к ПМ.03	**8**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**12**
Объем образовательной нагрузки	**526**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

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).

Лаборатории:

Учебная кухня, Учебный кондитерский цех

Технические средства обучения:

1. Компьютер.
2. Видеоматериал «Приготовление холодных блюд и закусок».
3. Плакаты, буклеты.
4. Муляжи блюд.
5. Наборы специй и приправ.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, весы (настольные электронные), электрические плиты, жарочный шкаф, пароконвектавтоматы, электрофритюрницы, холодильники, водонагреватель, овощерезки, миксеры, блендеры, сластер, моечные ванны.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Производственные столы.
2. Весы настольные электронные.
3. Разделочные доски.
4. Поварские ножи.
5. Кастрюли.
6. Сковороды.
7. Лотки.
8. Противни.
9. Дуршлаг и сита.

10. Шумовки.
11. Миски.
12. Кольца для салатов.
13. Салатники, закусочные тарелки, фужеры, креманки.
14. Соусники.
15. Ложки и вилки.
16. Наборы для соли и специй.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику..

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.3. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
15. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
16. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 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. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
25. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2.Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК,
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Выполняет приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче	Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК,
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, оценка в рамках текущего контроля

	Осуществляет расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК,
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Осуществляет расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК,
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Осуществляет расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК,
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента Осуществляет расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК,

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений[3].

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет	

[3] *Результаты указываются в соответствии с паспортом и разделом 2 рабочей программы профессионального модуля. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе профессионального модуля.*

	наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организует работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	описывает значимость своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	

	использует современное программное обеспечение	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Конвертация образовательных результатов

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер		
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	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.	Виды работ на практике 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. 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 требованиями
	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; – распознавать недоброкачественные продукты	Тематика лабораторных работ /практических занятий **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции. **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления холодных блюд и закусок. **Практическое занятие 3.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок. **Практическое занятие 4.** Тренинг по организации хранения холодных блюд и закусок.
	Знать: – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Перечень тем, включенных в МДК 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях. 2. Организация и техническое оснащение работ по хранению

	– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 3.Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 4. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. **5.** Система **ХАССП** в общественном питании. 6. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). 7.Техническое оснащение работ. 8. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 9. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 10. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Иметь практический опыт: – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий 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	Виды работ на практике 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. 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. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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

	Уметь: – 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	Тематика лабораторных работ /практических занятий **Лабораторная работа №1** Приготовление холодных заправок **Лабораторная работа № 2.** Приготовление холодных соусов
	– Знать: 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	Перечень тем, включенных в МДК 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. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение готовых соусов и заправок промышленного производства Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для заправок. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусных полуфабрикатов промышленного производства Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ.

		Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения заправок.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Иметь практический опыт: – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов 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	Виды работ на практике Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности и определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.
	Уметь: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом	Тематика лабораторных работ /практических занятий **Практическое занятие 5.** Расчет количества сырья, выхода салатов. **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей . Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление и отпуск салатов- коктейлей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск фруктовых салатов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

	требований к безопасности готовой продукции	**Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей с другими продуктами. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск салатов региональных кухонь мира. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. **Лабораторная работа 8.** Приготовление, оформление и отпуск винегретов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.
	Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации салатов.	Перечень тем, включенных в МДК Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок для салатов. Салаты из свежих: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Салаты из смеси вареных овощей с другими продуктами: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Салаты-коктейли: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Фруктовые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов, винегретов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов. Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.

		Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Иметь практический опыт: – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи бутербродов, 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	Виды работ на практике Использование различных технологий приготовления бутербродов и простых холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности основных холодных закусок, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, простых холодных закусок для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, простых холодных закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных закусок
	Уметь: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи 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	Тематика лабораторных работ /практических занятий **Практическое занятие 5.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов **Лабораторная работа 9**. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. **Лабораторная работа 10.** Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. **Лабораторная работа 11**. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. **Лабораторная работа 12.** Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

	Знать: – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи 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 холодных закусок, кулинарных изделий	Перечень тем, включенных в МДК Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных). Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: закрытых, закусочных.. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.** Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, Варианты оформления и отпуска. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок рыбы. Варианты оформления и отпуска. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса. Варианты оформления и отпуска. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из птицы. Варианты оформления и отпуска. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих бутербродов. Варианты оформления и отпуска. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями, способы подачи. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов.

		Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для отпуска по типу «шведского стола».
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Иметь практический опыт: – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий 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	Виды работ на практике Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности основных холодных блюд определение достаточности специй и доведение до вкуса, подготовке простых холодных блюд для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи простых холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд.
	Уметь: – 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;	Тематика лабораторных работ /практических занятий **Практическое занятие 7.** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. **Лабораторная работа 13.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. **Лабораторная работа 14.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

	Знать: – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий	Перечень тем, включенных в МДК Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Подбор гарниров,соусов, заправок. Оформление тарелки Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд Комплектование, упаковка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Иметь практический опыт: – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, 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	Виды работ на практике Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности основных холодных блюд, определение достаточности специй и доведение до вкуса, подготовке простых холодных блюд для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи простых холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

	Уметь: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления подачи холодных блюд, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Тематика лабораторных работ /практических занятий **Лабораторная работа 15.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции **Лабораторная работа 16.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из субпродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. **Лабораторная работа 17.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. **Лабораторная работа 18.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из дичи. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. **Практическое занятие 8.** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.
	Знать: – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий	Перечень тем, включенных в МДК Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки Приготовление, оформление и отпуск блюд из мясных продуктов. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и

		способа подачи блюд Комплектование, упаковка холодных блюд из птицы для отпуска на вынос.