

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

нормативный срок обучения 3 год 10 месяцев

на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1569 от 12 декабря 2016 г., с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик: Криштопова С.Л., преподаватель специальных дисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>25</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>32</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>35</b>
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ</b>	<b>47</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Программа профессионального модуля может быть с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

#### Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</b>			
ПК 3.1 ОК1-10	-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно - техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе, система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- <i>нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i></p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования личной гигиены персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p>
	-подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>- <i>нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i></p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования личной гигиены персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p>
	-подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
	-подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	<p>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>- осуществлять их выбор в</p>	<p>порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд,</p>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад ассортимент	кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
ОК 1	-распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий;	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действий; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>- оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;</li> <li>- предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>		
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>-проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</li> <li>-структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>-интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять задачи поиска информации;</li> <li>-определять необходимые источники информации;</li> <li>-планировать процесс поиска;</li> <li>-структурировать получаемую информацию;</li> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>-оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-приемы структурирования информации;</li> <li>-формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);</li> <li>-применение современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>-определение траектории</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>-выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	профессионального развития и самообразования		
ОК 04	-участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -планирование профессиональной деятельность	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности
ОК 05	-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе	-излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документ	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов
ОК 06	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	-описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -условия профессиональной

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	-пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); -средства профилактики перенапряжения
ОК 09	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
<b>Раздел модуля 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.</b>			
ПК 3.2-3.6	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; -виды, характеристика региональных видов сырья,

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок	продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	-приготовление холодных соусов и заправок	-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; -рационально использовать продукты, соусные	-ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; -органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; -ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; -температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; -требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>полуфабрикаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>-определять степень готовности соусов</li> </ul>	полуфабрикатов
	- хранение соусов, порционирование соусов на раздаче	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</li> <li>- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи;</li> <li>- хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>-творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</li> <li>- методы сервировки и подачи соусов на стол;</li> <li>- способы оформления тарелки соусами;</li> <li>-температура подачи соусов;</li> <li>- правила хранения готовых соусов;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых соусов;</li> <li>- правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</li> </ul>
ПК 3.3 ОК 01-07, 09,10	- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	-приготовление салатов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</li> <li>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>- прослаивать компоненты салата;</li> <li>- смешивать различные ингредиенты салатов;</li> <li>- заправлять салаты заправками;</li> <li>- доводить салаты до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
	- хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи салатов;</li> <li>- хранить салаты с учетом требований к безопасности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила хранения салатов</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования к безопасности хранения салатов</li> <li>разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</li> <li>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на салаты разнообразного ассортимента, на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 3.4. ОК 01-07, 09,10	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбораосновных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов,</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять</p> <p>взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
	-приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	<p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</p> <p>- готовить квашеную капусту;</p> <p>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</p> <p>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p> <p>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</p> <p>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</p> <p>- фаршировать шляпки грибов;</p> <p>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <p>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</p> <p>- вырезать украшения из овощей, грибов;</p> <p>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для</p>	<p>-методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>-ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		фарширования; - доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок	
	-хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	-проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; -хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки	-техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; -правила хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
	-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи рассчитывать	-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять; -безналичные платежи;	-ассортимент и цены на бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей; -правила торговли; - виды оплаты по платежам; -виды и характеристика контрольно-кассовых машин; -виды и правила

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>осуществления кассовых операций;</li> <li>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>-правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 3.5. ОК 01-07, 09,10	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
	-приготовление холодных блюд,	-выбирать, применять, комбинировать различные	-методы приготовления холодных блюд, кулинарных

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<p>способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосолёную рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>- вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно - гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul>	<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
	-хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; -пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчет по платежам;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>-правила торговли;</li> <li>-виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 3.6. ОК 01-07, 09,10	-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их хранение в процессе приготовления; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	-приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с	-методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;</li> <li>- снимать кожу с отварного языка;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>- вынимать готовое желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно - гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul>	<p>эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
	<p>-хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>	<p>-техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе</p>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчет по платежам;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>-правила торговли;</li> <li>-виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>-виды и правила осуществления кассовых</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</li> <li>-проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>-определение этапов решения задачи;</li> <li>-определение потребности в информации;</li> <li>-осуществление эффективного поиска;</li> <li>-выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий;</li> <li>-оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>-оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>-правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>-составить план действия, определить необходимые ресурсы;</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-реализовать составленный план;</li> <li>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>-методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-структура плана для решения задач;</li> <li>-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана		
ОК 02	-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	-определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	-использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	-участие в деловом общении для	-организовывать работу коллектива и команды;	-психология коллектива; -психология личности;

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	эффективного решения деловых задач; -планирование профессиональной деятельность	-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-основы проектной деятельности
ОК 05	-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе	-излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документ	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов
ОК 06	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	-описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); -средства профилактики перенапряжения

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ОК 09	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

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

Всего часов – 538 часов

Из них на освоение МДК.03.01 – 54 часа

МДК. 03.02 – 196 часов

на практики: учебную – 108 часов и производственную – 180 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, в час.				Практики			
			всего, часов	Практические задания	Лабораторные занятия	Курсовых работ (проектов)	учебная часов	производственная, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1-3.6 ОК 1-7.9.10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	54	54	26	-					-
ПК 3.1-3.6 ОК 1-7,9,10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	196	176	52	32		-			20
ПК 3.1-3.6 ОК 1-7.9.10	Учебная практика (по профилю специальности), часов	108					108			-
ПК 3.1-3.6 ОК 1-7,9,10	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	180						180		-
	<b>Всего:</b>	<b>538</b>	<b>230</b>	78	32	-	<b>108</b>	<b>180</b>		<b>20</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>54</b>
<b>МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>			
<b>Тема 1.1</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>
	1.	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании	2
	2.	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	2
	3.	Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции.	2
	4.	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации, и безопасность готовой продукции.	2
	5.	Технология Cook&Serve –технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях	2
	<b>Лабораторная работа</b>		<b>0</b>
	<b>Практические занятия.</b>		<b>4</b>
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2
	2	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	2
	<b>Контрольные работы</b>		<b>0</b>
	<b>Консультация</b>		<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>0</b>
	<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание учебного материала</b>	
1		Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2
2		Виды, назначение технологического оборудования, безопасное использование, правила ухода за ним.	4
3		Виды, назначение производственного инвентаря, посуды, инструментов, весоизмерительных приборов. Их безопасное использование, правила ухода за ними.	2
4		Организация подготовки к реализации порционированной холодной кулинарной продукции.	2
5		Организация подготовки к реализации отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок на вынос.	2
6		Организация подготовки к хранению на раздаче/ прилавке холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Техническое оснащение работ.	2
7		Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд	2
8		Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест повара по приготовлению холодных блюд,	2

Наименование тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2	3	4
	кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента <b>Лабораторная работа</b> <b>Практические занятия</b> 1 Организация рабочего места повара 2 Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов. 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования. 4 Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов. 5 Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. 6 Организация хранения порционной холодной кулинарной продукции. 7 Организация хранения бутербродов. 8 Организация хранения холодных блюд. 9 Решение ситуационных задач по организации хранения подготовленных продуктов для холодных кулинарных изделий. 10 Отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования 11 Зачетное занятие <b>Контрольные работы</b> <b>Консультация</b> <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	0 22 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 0 0 0
<b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>			<b>196</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>34</b>
	1	Требования охраны труда и пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	2
	2	Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правилами ухода за ними	4
	3	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок	2
	4	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок промышленного производства.	4
	5	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок соусных полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д)	4
	6	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продукции и т.д.	4
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>
1	Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места.		4

Наименование тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2		3	4
	2	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.		2
	3	Расчет количества сырья, выхода соусов разнообразного ассортимента		2
	4	Расчет количества сырья, выхода заправок разнообразного ассортимента		2
	5	Произвести подбор пряностей и специй для различных соусов и заправок.		2
	<b>Контрольные работы</b>			<b>0</b>
<b>Консультация</b>		<b>0</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>		
1.Подобрать соусы и заправки к холодным закускам разнообразного ассортимента			2	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>64</b>
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	2	2
	2	Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями.		2
	3	Подготовка винегретов для салатов, правила подбора заправок.		2
	4	Способы подачи салатов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания		2
	5	Способы подачи винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания		2
	6	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении		2
	7	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира		2
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>22</b>
	1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат		2	8
	2.Приготовление, оформление и отпуск салатов из варенных овощей (винегрет, салат мясной салат картофельный с сельдью)			8
	3.Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: Салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат			6
	<b>Практические занятия</b>			<b>18</b>
	1	Оформления и подача салатов и холодных блюд	2	4
	2	Подготовка рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок		2
	3	Произвести расчет пищевой ценности салатов: салат «Греческий», салат «Цезарь»,салат «Витаминный».		2
	4	Способы авторской подачи салатов и винегретов.		2
	5	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов.		2
	6	Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.		2
	7	Произвести расчет количества сырья выхода салатов региональных кухонь мира..		2
	8	Разработать меню холодных закусок.		2
	<b>Контрольные работы</b>			<b>0</b>

Наименование тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2	3	4
	<p><b>Консультации</b></p> <p>1 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат</p> <p>2 Произвести расчет количества сырья и выход отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью)</p> <p>3 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Составить кроссворд по пройденному материалу.</p> <p>Составить меню холодных закусок одной на выбор региональной кухни.</p>	2	6 2 2 2 4 2 2
<p><b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Классификация, значение в питании и ассортимент бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы</p> <p>2 Приготовление холодных бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p> <p>3 Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.</p> <p>4 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.</p> <p>5 Правила сервировки стола</p> <p>6 Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>1. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>2. Приготовление, оформление и отпуск 3-х разновидностей тапаса</p> <p>3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок оволакто.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1 Разработать три варианта подачи открытых, закрытых бутербродов, роллов. канапе.</p> <p>2 Разработать технико – технологическую карту на фингерфуды в авторской подаче.</p> <p>3 Произвести расчет количества сырья и выхода холодного блюда «Рулет из курицы. Начинка на выбор студента», холодная закуска из рыбы (рыба на выбор студента).</p> <p>4 Разработать варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов</p> <p><b>Контрольные работы</b></p> <p><b>Консультации</b></p> <p>1 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов</p>	2	60 2 2 4 2 2 2 2 24 8 8 8 8 2 2 2 0 12 4

Наименование тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2		3	4
		Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	
	2	Приготовление, оформление и отпуск 3-х разновидностей тапаса.		4
	3	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок оволакто.		4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			<b>8</b>
	Подготовить рабочее место, выбор сырья и оборудования, выполнить механическую кулинарную обработку сырь, приготовить полуфабрикаты для блюда, выполнить тепловую обработку сырья, оформить блюдо к подачи «Рыба заливная»			2
	Составить меню по холодным закускам из рыбы и нерыбного водного сырья			2
	Составить тест по пройденному материалу.			2
	Подготовить рабочее место, выбрать сырьё и оборудование, выполнить механическую кулинарную обработку сырья, приготовить полуфабрикаты для блюда, выполнить тепловую обработку полуфабриката, оформить блюдо к подаче «Паштет из печени»			2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<b>Содержание учебного материала</b>		2	<b>38</b>
	1	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок		2
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок		2
	3	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом		2
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>14</b>
	1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и холодных блюд из нерыбного водного сырья			8
	2. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и холодных блюд из домашней птицы			6
	<b>Практические занятия</b>			<b>14</b>
	1	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы		2
	2	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд, блюд из нерыбного водного сырья		2
	3	Зачетное занятие		2
	<b>Контрольные работы</b>			<b>0</b>
	<b>Консультации</b>			<b>6</b>
	1	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд дичи		2
	2	Приготовление холодных блюд из птицы		2
	3	Приготовление готовых холодных блюд из мяса		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			<b>6</b>
	Разработать фирменное холодное блюдо и закуску из морепродуктов для банкета, для фуршета и для домашнего обеда.			2
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и холодных блюд из нерыбного водного сырья.			2
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и холодных блюд из домашней птицы			2

<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок. Подготовка их к использованию.</li> <li>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ol> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		108
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>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</li> <li>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.</li> <li>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> </ol> <p>1. 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.</p>		180
<p><b>ВСЕГО:</b></p>		538

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, мастерской «Поварское дело»

Оборудование мастерской «Поварское дело»:

Весы настольные электронные, пароконвектомат, микроволновая печь, слайсер, плита индукционная 4-х конфорочная, плита wok, гриль саламандра, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, машина для вакуумной упаковки, куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - 1 соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), сифон, газовая горелка (для карамелизации), барная станция для порционирования соусов, набор инструментов для карвинга, фритюрница, термомикс, расоjet, дегидратор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие / [Текст] В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. - 374 с.

2. Г.П. Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - Москва. «Академия» 2019

3. Н.Э. Харченко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. Москва «Академия» 2019

##### Дополнительные источники:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст] / В. П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л. В. Овчинникова Часть 3: холодные блюда и закуски. – М.: Издательский центр: Академия, 2014 – 160с

##### Электронные издания:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL:

2. Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru> – (дата обращения 30.10.2018).

3. Сайт On-line библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 01.09.2018)

4. Сайт ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [mck.ttipkis.ru/mk.html#demo](http://mck.ttipkis.ru/mk.html#demo)

#### 3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, учебной кухни ресторана в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.06 Охрана труда; ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности; ОП.08 Безопасность жизнедеятельности; ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности; ОП.11 Предпринимательская деятельность; ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности; профессиональные модули: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций,

соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебных и производственных практиках. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
ПК 3.1-3.6	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</li> </ul> <p>Требования к личной гигиене персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования);</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul> <p>-условия, сроки, способы хранения холодных</p>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов технологического оборудования.</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><i>Действия</i></p> <p>-подготовка рабочего места для</p>	<p>Лабораторная работа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ul>	<p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>Раздел 2.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
<p>ПК 3.2- 3.6</p>	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах;</li> <li>- правила составления заявки на склад;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной</li> </ul>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 61%правильных ответов.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ;</li> <li>- ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ul>		
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- определять степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- доводить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента до вкуса, до определенной консистенции;</li> <li>- владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- подбирать гарниры, соусы;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</li> </ul>		
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка основных продуктов и</li> </ul>	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ul>	<p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>-Методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-структура плана для решения задач;</li> <li>-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 61%правильных ответов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>-правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>-составить план действия,</li> <li>-определить необходимые ресурсы;</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-реализовать составленный план;</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).		результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</li> <li>-проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>-определение этапов решения задачи;</li> <li>-определение потребности в информации;</li> <li>-осуществление эффективного поиска;</li> <li>-выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</li> <li>-разработка детального плана действий;</li> <li>-оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>-оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-психология коллектива;</li> <li>-психология личности;</li> <li>-основы проектной деятельности</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</li> <li>-планирование профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>-пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по</li> </ul>	<p>Лабораторная работа. Практическая работа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	профессии (специальности)	Экзамен.  Виды работ на практике	соответствии с требованиями. Оценка результатов.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.
	<i>Действия</i> -соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Лабораторная работа.  Практическая работа. Экзамен.  Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

## 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

Рабочая программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента может быть использована при реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.