

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 - 1.1. *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы*
 - 1.2. *Планируемые результаты освоения профессионального модуля*
 - 1.3. *Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....*
- 2. Структура и содержание профессионального модуля**
 - 2.1. *Трудоемкость освоения модуля.....*
 - 2.2. *Структура профессионального модуля.....*
 - 2.3. *Содержание профессионального модуля.....*
- 3. Условия реализации профессионального модуля.....**
 - 3.1. *Материально-техническое обеспечение.....*
 - 3.2. *Учебно-методическое обеспечение*
- 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль является обязательной частью основной образовательной программы профессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы, -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач

профессиональной деятельности	информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	- приемы структурирования информации --формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	профессиональной деятельности;
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и использует личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 04 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции -традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений -значимость профессиональной деятельности по профессии	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять

		-стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	стандарты антикоррупционного поведения
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	-соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности -пути обеспечения ресурсосбережения -принципы бережливого производства -основные направления изменения климатических условий региона -правила поведения в чрезвычайных ситуациях	- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-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 объяснять 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 общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности -особенности произношения -правила чтения текстов профессиональной направленности	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического

приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	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 посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к	санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования Правила утилизации отходов	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
--	---	---	--

	транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Своевременно оформлять заявку на склад	Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, 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	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	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 с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	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, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Ассортимент отдельных компонентов для	Приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

	Использовать региональные продукты для приготовления 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 Доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки Готовить производные соуса майонез Корректировать ветовые 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 Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции Хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции Творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами	холодных соусов и заправок Методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок 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 полуфабрикатов Техника порционирования, варианты подачи соусов Методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами Температура подачи соусов Правила хранения готовых соусов Требования к безопасности хранения готовых соусов	
--	---	--	--

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления салатов Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов Нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом Замачивать сушеную морскую капусту для набухания Нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты Выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов Прослаивать компоненты салата Смешивать различные ингредиенты салатов Заправлять салаты заправками Доводить салаты до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов	Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента Правила хранения салатов разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	- Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента - Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
---	---	---	--

	Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи салатов Хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции Рассчитывать стоимость Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов		
--	---	--	--

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов репчатый лук, грибы Нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр ов Фаршировать куриные и перепелиные яйца Фаршировать шляпки грибов Подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без Подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции Вырезать украшения из овощей, грибов Доводить до вкуса Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок Органолептические способы определения готовности Ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
---	--	---	---

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; 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 рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосолёную рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	--	---	---

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;

сырья, их сочетаемость с основными продуктами
 Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
 Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
 Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
 Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
 Правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
 Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
 Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос

		Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	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 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 учетом требований к безопасности Порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь Снимать кожу с отварного языка Нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере Замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе Украшать и заливать мясные продукты порциями	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 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 эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	Вынимать готовое желе из форм Доводить до вкуса Подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос 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 Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции	Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента Правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета с потребителем	
--	---	--	--

	Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	при отпуске продукции на вынос Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	
--	---	---	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	128	54
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме дифференцированного зачета МДК 03.02 в форме дифференцированного зачета УП 03 текущий контроль ПП 03 дифзачет ПМ 03 (экзамен квалификационный)	8	
Всего	280	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁸	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01- ОК 07 ПК 3.1.- 3.6	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	34	16	34	16	-	-	-	-
ОК 01- ОК 07 ПК 3.1.- 3.2	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	76	96	18	-	-		
ПК 3.1.-3.6	Учебная практика	72						72	
ПК 3.1.-3.6	Производственная практика	72							72
	Промежуточная аттестация/ консультация	8							
	Всего:	280	92	130	34	-		72	72

⁸ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	34	ПК 3.1- ПК 3.6 ОК 01- ОК 02 ОК 05
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	2	
	Организация рабочих мест в холодном цехе	2	
	Обработка сырья для приготовления холодной продукции	2	
	Приготовление полуфабрикатов для холодных блюд и закусок.	2	
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	2	
	Характеристика, последовательность этапов. Правила Техники безопасности	2	
	Нормативно- технологическая документация при приготовлении холодной продукции.	2	
	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	4	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и безопасность готовой продукции	2	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	4	
	Лабораторная работа 2. Определение качества продуктов для приготовления холодной продукции. Составление технологических карт холодной продукции.	8	
	Содержание		
	Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 3.1- ПК 3.6 ОК 01- ОК 02 ОК 05
	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по			

приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01- ОК 02
	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2	
	Способы охлаждения. Температурный режим при приготовлении холодной продукции	2	
	Организация и подготовка к реализации, упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	2	
	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	
	Лабораторная работа 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	8	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	6	
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов и холодной продукции, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.	6	
		2	
	Консультация		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			
МДК.03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			96
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание		
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	2	
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов.		
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре.	2	
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2	
Тема 2.2.	Содержание		

Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	ПК 3.3 ОК 01 - ОК 02
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Современные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	4	
	Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	4	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	4	
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	4	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, , подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	6	
	Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
	Содержание		
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	4	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	4	ПК 3.4 ОК 01 - ОК 02
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей и яиц.		
	Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	

	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	ОК 01- ОК 02 ОК07 ПК 3.6
	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок для диетического питания.	2	
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	
	Практическое занятие 3. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	4	
	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	4	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусокных бутербродов – канале, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Содержание		
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	4	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	4	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья .Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	4	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы .	4	
	Технологический процесс приготовления холодных фаршированных и заливных блюд из рыбы, мяса	4	
	Технологический процесс приготовления диетических холодных блюд. Правила подачи.	4	
	Современные направления приготовления холодных блюд	4	
	Практическое занятие 4. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	6	

	Современные требования к оформлению и подачи холодных блюд	2	
	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок в соответствии со стандартами WorldSkills «Finger food», «Тапас», «Ово-лакто в ассортименте», «Холодный куриный рулет», Оценка качества (бракераж) готовой продукции https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-dele/	8	
	Лабораторная работа 6. Дизайн и оформление холодных блюд и закусок .Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Практическое занятие 5. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок и составление технологических карт в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	8	
Дифференцированный зачет			2
Учебная практика			72
Производственная практика по ПМ			72
Консультации			2
Экзамен квалификационный			6
Всего			280

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложение 3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

- 1 Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
- 2 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.4. блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2022
- 3 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2020
- 4 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 1: механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
- 5 Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- М.: Академия, 2015
- 6 Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное пособие для профессионального образования. - М.: Академия, 2023
- 7 Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник для НПО. – М. .: ИРПО, Академия, 2021
- 8 Грибков, Ю. Блюда из мяса и птицы. М.: Эксмо, 2022
- 9 Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник. – М.: академия, 2020
- 10 Дубцова, Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Мастерство, 2020
- 11 Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из без- дрожжевого теста: учебное пособие. – М.: Академия, 2021
- 12 Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. - Киев: А.С.К., 2013
- 13 Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023

- 14 Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2021
- 15 Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2022
- 16 Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Академия, 2021
- 17 Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М.: академия, 2021
- 18 Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2020
- 19 Татарская, Л.Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2020
- 20 Трухан, Е.А. Блюда из рыбы. – Минск: Белорусская энциклопедия, 2021
- 21 Усов, В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для студентов СПО. – М.: Академия, 2020
- 22 Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
- 23 Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2021
- 24 Шатун, Л.Г. Кулинария: учеб. пособие для СПО.- М.: Академия, 2022

3.2.3.. Дополнительные источники

12. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
13. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
16. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
17. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
18. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
19. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
20. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
21. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
22. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических/ лабораторных занятиях; - заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене; - выполнения заданий экзамена /квалификационного/ по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам;	

	соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК.01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях -основные источники информации и ресурсы для решения

		задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - определять источники достоверной правовой информации - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации - основные этапы разработки и реализации проекта

OK 04	организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности
OK 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов - правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
OK 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии: «Повар; кондитер» - применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по профессии: «Повар; кондитер» - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK 07	соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии: «Повар; кондитер» - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства - основные направления изменения

		климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	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 объяснять 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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 483482145804926787460742969939487588108943585768

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2026 по 26.02.2027