ГОСУДАРСТВЕННОЕ **БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ** КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "КОЛЛЕДЖ МЕХАТРОНИКИ И ПИЩЕВОЙ

ИНДУСТРИИ"

+02'00'

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ **УТВЕРЖДАЮ БЮДЖЕТНОЕ** И.о. директора ГБУ Калининградской об-**УЧРЕЖДЕНИЕ** ласти ПОО «Колледж мехатроники и пи-КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ иевой индустрии» ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ Н.В. Шуманская ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ МЕХАТРОНИКИ И ПИЩЕВОЙ ОРГАНИЗАЦИЯ "КОЛЛЕДЖ индустрии" МЕХАТРОНИКИ И ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ" Дата: 2024.05.14 16:25:52

27.04.2024 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:

Марфина Наталья Константиновна, преподаватель

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	33
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕМССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	39
	44

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер** укрупненная группа специальностей — 43.00.00 **Сервис и туризм.** В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций. Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции Раздел модуля 1. Организация пропессов притоговления и подтотовка ублова, кулинарных изсений, закусок рабочее место, оборудование, оприготовления и колодных блюд, кулинарных изсений, закусок в деотестетвия с инструкциями и регламентами Раздел модуля 1. Организация пропессов притоговления и подтотовка уборка рабочего ассертимента на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, съръе, материалы в по приготовлению колодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствия с инструкциями и регламентами Регламентами Регламе	Спецификация ПК/	разделов профессио	нального модуля	
Подтотовка добря рабочет оприготовления и подтотовки к реализации холодных оборудование, оприготовления и подтотовки к реализации холодных оборудование, оприготовления места повара при мыполении работ оприготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствия с инструкциями и регламентами	Формируемые	Название раздела		
Подтотовкае рабочее подрагование, сырье, исходные материалы и изделий, закусок в доорудование, сырье, исходные материалы для притотовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами — регламентами, стандарты и приженть регламенты, стандарты и приженть регламенты, стандарты и приженть можище и документацию, соблюдать санитарив весоизмертительных приженть регламенты, стандарты и приженть можище и деятирова, посуду и производственной санитария в вупы, назначение, правъодать санитария и приженты регламенты, стандарты и приженть регламенты, стандарты и приженть можище и деятирования; выбирать и приженть можище и деятирования; выбирать и приженть можние и деятированием, мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственной санитария и правила ужога за ними; обрудованием, мыть вухонным оборудованием, мыть в кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологических операций, современые методы притотовления холодных блюд, кухинарных изделий, закусок; последовати (сантары, инструженты, отандарты, в том числе систем анализа, острых, травмоопасных частей технологических операций, современые методы притотовления холодных блюд, кухинарных изделий, закусок; поможеные посуды, инвентаря, инструженты, отандарты, в том числе систем анализа, острых, травмоопасных частей технологических операций, современые методы притотовления холодных блюд, кухинарных изделий, закусок; возможные последствия и притотовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; овозможные последствия и притотовления холодных блюд, кухинарных изделий, закусок, своямень производственный инвентаря, инструменты, инструменты, инструменты, неготы притотовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; особлюдать санитария и тиче	компетенции	Действия	Умения	Знания
ПКЗ 31. Подготовка, выбирать рационально рабочес место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами регламентами, стандартами чистоты; проводить техущую уборку рабочего места повара при может повара при третовления и инструкциями и претизментами, стандартами чистоты; проводить техущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и претизментами, стандартами и производственного инкентаря, посуды и промативнотехнического оборудования, промативнотехнического оборудования, применять моющие и дезинфицирующе средства; владеть техникой ухода за весоимерительным оборудованиех, мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать па хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, остродать устания истоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, остродать устания истоты; соблюдать правила устания истоты; соблюдать правила устания истоты; соблюдать правила устания истоты и применять кухонных ножей, остродать устания истоты; соблюдать правила устания истоты; соблюдать правила устания истоты и применять кухонных ножей, остандартами чистоты; соблюдать условия удасний, закусок; ответный институтовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок устанатиля и технологических отсерма институтовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, ваможемые посудать условия удасний, собрудование, посудать условия удасний, институтовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в закусок; останаватия и притотовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в закусок; останаватия и притотовления холодных общения удасний и претитуры и посудать устанивающей и		(дескрипторы)		
ПК 3.1. Подготовка, убока рабочего рабочее место, оборудование, сырье, исходных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами и регламент				к реализации холодных
Подготавливать рабочего рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами регламентам				T = -
рабочес место, оборудование, сырье, места повара при выполнении работ с соответствии с ипструкциями и регламентами и производственной собрукциями и рогамастами инсторты; облодать санитарны и правила ухода за ними; организация работ по обрудованием; выбирать и правила ухода за ними; организация работ по обрудованием; выбирать и рассладнывать на хранение кухопную посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухопную посудомоечной машине, чистить и раскладыть и раскладыть и правила безопасной обксплуатации и интитиви; правила инструкциями и техноло		-		
оборудование, сврье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами магериалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами магериалы для приготовления с инструкциями и регламентами магериалы для прижента регламентами, стандартами чистоты; применять моющие и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть на хранение кумонную посуду и производственной санитарных производственной санитарии в инстружентов, виды, назначаение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной санитарии в инструментов, виды, назначаение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной санитарии в инструментов, виды, назначаение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной окасплуатации технологического оборудования, производственной санитарии в инструментов, виды, назначаение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, призоводетвенной окасплуатации технологического оборудования, призоводетвенной эксплуатации технологического оборудования, призоводетвенной окасплуатации технологического оборудования, правила фезоратации призоводетвенной склюдатации технологического оборудования, призоводетвенной окасплуатации технологического оборудования, правила фезоратации призоводетвенной окасплуатации технологического оборудования, правила фезоратации правила учеть в правила учеть на правила учеть на правила уч		1	1	1
сырье, исходные материалы для диготовлению колодных блюд, кулинарных колодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами претламентами претламентами претламентами претламентами претламентами претламентами претламентами претламентами претламентами претламентым инстоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; производственного инструкциями и пормативнотехническую документацию, соблюдать сапитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владать техникой ухода за ними; обрудованием, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; облюдать условия инвентарь и посудомочной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов, выполнения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; обрудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструменты, инвентаря, инструменты, инвентаря, инструменты посронала при подготовке	_ *		1 2	
материалы для приготовления кулинарных изделий, закусок изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами и применять регламентами инструкциями и питами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать сапитарные 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 оборудованиих; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудованиих; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментыь илиструментые инвентаря, инструментыя на принежения и предывающей и принежения и правила уследным и принежения и правила уследным правизацию правиться прави		_		•
приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами регламентами кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами регламентами регламентами кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами регламентами регламентами регламентами регламентами регламентами регламентами регламентым, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и привила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательное ть выполнения техногических операций, собременные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательное ть выполнения техногических операций, собременные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательное ть выполнения технологических операций, собременные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательное ть выполнения (система надительным собрудование; соблюдать правила мытъя кухонных ножей, острых, тражмоопаеных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Подбор, подтотовка к работе, проверка Подбор, подтотовка к работе, проверка проверка неструментов подара в соответствии с синструментом приозводственный приозводственный приозводственный пристовления стандарты, в том числе система настры и титиены последствия наушения санитарии и титиены посродала при подготовке	•	*		•
колодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	_	· ·		
кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами регламентами проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартым и нермативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительных побрудованием; мытть вручную и в весоизмерительных посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранения кулоных блюд, кулинарных изделий, закусок; отоледевитывно оборудованием; мыть вручную и в посуду и производственного инвентаря, инструментов, всегоизмерительных опсраций, современные методы приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; отоледевительных опсраций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; отоледений система анализа, оценки и управления инвентарь и соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Подбор, подготовка к работе, проверка Подготовка к работе, проверка политотовке	-			
инструкциями и регламентами приженть регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и принотовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты приженть 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 кухопных пожей, острых, травмоопасных факторами соответствии со стандартами чистоты соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Подбор, подготовка к работе, проверка подготовке	· ·	изделий, закусок	* ·	1 =
оборудования, производственного инструкциями и регламентами регламентами, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительных порозводственным оборудованием; 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 Подбор, подлотовка к работе, проверка уборку рабочего места повара в соответствии с инстружентов инструментов инструменты, оборудования, производственный опасными факторами (система анализа, оценки и управления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническа я документация, используемая при притотовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, возможные последствия на принены; требования к личной гитиене персонала при подготовке	1 2		1	
инструкциями и регламентами повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандарты и неротаментов, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и приготовлению соблюдать санитарные 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, инвентарь, инструментов в производственный посуды, инвентарь, инструментов, высоизмерительных приозводственный инспрасы и производственный инвентарь, инструментов, высоизмерительных приотовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и пормативнотехническа я документация, используемая при приотовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия поруды, инвентарь, инструментов, высоизмерительных приборов, посуды и пристовлению токольность стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и пормативнотехническа я документация, используемая при пристовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и тигиены; требования к личной гитиен персопала при подготовке	_			
регламентами инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за всоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуд и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентара, инструментов Подбор, подготовка к работе, проверка Подбор, подготовка к работе, проверка инструкциями и инстоты; приментам, инструменты, инструменты, огандарты, интерменты, стандарты, в том числе система анализа, опсики и управления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, опсики и управления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентара, инструменты, подготовке				
регламентами, стандартым инстоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицируюпцие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; магей техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыты вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных пожей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструменты, производственный инрештоводственный инрештоводственный посуды, инвентаря, инструменты, подготовка к работе, проверка	1 2		-	•
тандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую 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 кухонных предарий, современные инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонных поседствия посуды, инвентаря, инструментов подготовка к работе, проверка инвентарь, инструменты, подготовке производственный инвентарь, инструменты, подготовке производственный инвентарь, инструменты, правила чхода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные поседствия нарушения санитарии и гигисны; требования к личной гигиене персонала при подготовке	регламентами			инвентаря,
применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую 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, инструментов посуды, инвентарь, инструменты, работе, проверка Подбор, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов подготовка к работе, проверка			* ·	
травила ухода за ними; организация работ по приготовлению 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 нажей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов подготовке выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническа я документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гитиены; требования к производственный инвентарь, инструменты, подготовке			стандартами чистоты;	1
нормативнотехническую 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 Подбор, подготовка к работе, проверка но посудомания; соблюдать моющие и приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническая я документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гитиены; требования к производственный инвентарь, инструменты, инструменты,				1
документацию, соблюдать сапитарные 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 правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать уговия хранения кухонной посудь, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, подготовка к работе, проверка инвентарь, инструменты, подготовке			-	*
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 технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническа я документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и тигиены; требования к работе, проверка инвентарь, инструменты, подготовке			_ =	1 -
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 технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническа я документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, используемая при приготовлении частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, подтотовка к работе, проверка инвентарь, инструменты, подготовке			1	1 =
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 мытьх кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посудствия инструментов Подбор, подготовка к работе, проверка инвентарь, инструменты,			-	· ·
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 Подбор, подготовка к работе, проверка			_	кулинарных изделий,
редства; 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 Подбор, подготовка к работе, проверка посудованием; мыть выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническа я документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке			-	закусок;
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 Подбор, подготовка к работе, проверка технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническа я документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке			дезинфицирующие	последовательнос ть
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 Подбор, подготовка к работе, проверка			_	выполнения
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 Подбор, подготовка к работе, проверка посудомоечной машине, кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническа я документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке			1	
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 Подбор, подготовка к работе, проверка вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуды, инвентарь, инструменты, ихолодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке			1	операций, современные
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 Подбор, подготовка к работе, проверка посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническа я документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке			оборудованием; мыть	методы приготовления
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 Подбор, подготовка к работе, проверка чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническа я документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к производственный персонала при подготовке				
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 Подбор, подготовка к работе, проверка на хранение кухонную система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническа я документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке			посудомоечной машине,	
посуду и производственный оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническа соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Подбор, подготовка к работе, проверка посуду и призводственный поценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативнотехническа я документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке			чистить и раскладывать	закусок; регламенты,
производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к работе, проверка подготовке			на хранение кухонную	стандарты, в том числе
инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной последствия посуды, инвентаря, инструментов Подбор, подготовка к работе, проверка подготовке подгото			посуду и	система анализа,
соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила я документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, соблюдать условия хранения кухонной последствия нарушения санитарии и инструментов Подбор, подготовка к производственный подготовке послеоте как и нароменты, подготовке			производственный	
стандартами чистоты; соблюдать правила я документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные посуды, инвентаря, инструментов Подбор, подготовка к производственный подготовке			1	
соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной последствия нарушения санитарии и инструментов Подбор, подготовка к производственный работе, проверка инвентарь, инструменты, подготовке я документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке			соответствии со	(система НАССР) и
мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной последствия нарушения санитарии и инструментов Подбор, подготовка к производственный работе, проверка инвентарь, инструменты, подготовке			<u> </u>	_
острых, травмоопасных частей технологического оборудования; кулинарных изделий, соблюдать условия закусок; возможные хранения кухонной последствия нарушения санитарии и инструментов Подбор, подготовка к производственный подготовке производственный подготовке			-	· ·
частей технологического оборудования; кулинарных изделий, соблюдать условия закусок; возможные последствия посуды, инвентаря, нарушения санитарии и инструментов Подбор, подготовка к производственный персонала при работе, проверка инвентарь, инструменты, подготовке			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1 -
оборудования; кулинарных изделий, соблюдать условия закусок; возможные последствия посуды, инвентаря, нарушения санитарии и инструментов Подбор, подготовка к производственный подготовке производственный подготовке кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к персонала при подготовке				_
соблюдать условия закусок; возможные хранения кухонной последствия нарушения санитарии и инструментов Подбор, Выбирать оборудование, подготовка к производственный персонала при работе, проверка инвентарь, инструменты, подготовке				холодных блюд,
хранения кухонной последствия посуды, инвентаря, нарушения санитарии и инструментов гигиены; требования к Подбор, подготовка к производственный персонала при работе, проверка инвентарь, инструменты, подготовке			± 7	-
посуды, инвентаря, нарушения санитарии и инструментов Подбор, Выбирать оборудование, подготовка к производственный персонала при работе, проверка инвентарь, инструменты, подготовке			_	закусок; возможные
инструментов гигиены; требования к Подбор, Выбирать оборудование, подготовка к производственный персонала при работе, проверка инвентарь, инструменты, подготовке			хранения кухонной	последствия
Подбор, Выбирать оборудование, подготовка к производственный персонала при работе, проверка инвентарь, инструменты, подготовке			посуды, инвентаря,	нарушения санитарии и
подготовка к производственный персонала при работе, проверка инвентарь, инструменты, подготовке			инструментов	-
работе, проверка инвентарь, инструменты, подготовке		Подбор,	Выбирать оборудование,	личной гигиене
		подготовка к	производственный	персонала при
технологического посуду в производственного		работе, проверка	инвентарь, инструменты,	подготовке
		технологического	посуду в	производственного

оборудования, производственног о соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

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

инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение Льдогениратор 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

Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок

Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья,

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.

	T	1	
		полуфабрикатов,	продуктов, материалов;
		пищевых продуктов,	
		пряностей, приправ и	
		других расходных	
		матариаловосуществлять	
		их выбор в соответствии	
		с технологическими	
		требованиями;	
		обеспечивать их	
		хранение в соответствии	
		с инструкциями и	
		регламентами,	
		стандартами чистоты;	
		своевременно оформлять	
		заявку на склад	
ПК 3.2.	Подготовка	Подбирать в	Правила выбора
Осуществлять		соответствии с	
-	ОСНОВНЫХ		основных продуктов и
приготовление,	продуктов и	технологическими	дополнительных
непродолжительное	дополнительных	требованиями, оценка	ингредиентов с учетом
хранение холодных	ингредиентов	качества и безопасности	их сочетаемости,
соусов, заправок		основных продуктов и	взаимозаменяемости;
разнообразного		дополнительных	критерии оценки
ассортимента		ингредиентов;	качества основных
		организовывать их	продуктов и
		хранение в процессе	дополнительных
		приготовления холодных	ингредиентов для
		соусов и заправок;	холодных соусов и
		выбирать,	заправок; виды,
		подготавливать	характеристика
		пряности, приправы,	региональных видов
		специи; взвешивать,	сырья, продуктов;
		измерять продукты,	нормы
		входящие в состав	взаимозаменяемости
		холодных соусов и	сырья и продуктов;
		заправок в соответствии	
		с рецептурой;	
		осуществлять	
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с нормами	
		закладки, особенностями	
		заказа, сезонностью;	
		использовать	
		региональные продукты	
		для приготовления	
		холодных соусов и	
		заправок	
	Приготовление	Выбирать, применять,	Ассортимент
	холодных соусов	комбинировать методы	отдельных
	и заправок	приготовления холодных	компонентов для
	п эшіравок	соусов и заправок: -	
		смешивать сливочное	холодных соусов и заправок; методы
		масло с наполнителями	приготовления
		для получения масляных	отдельных
		смесей; - смешивать и	компонентов для

настаивать растительные холодных соусов и масла с пряностями; заправок; тереть хрен на терке и органолептические заливать кипятком; способы определения растирать горчичный степени готовности и порошок с пряным качества отдельных отваром; - взбивать компонентов холодных растительное масло с соусов и заправок; сырыми желтками яиц ассортимент готовых для соуса майонез; холодных соусов пассеровать овощи, промышленного томатные продукты для производства, их маринада овощного; назначение и доводить до требуемой использование; консистенции холодные классификация, соусы и заправки; рецептуры, пищевая ценность, требования к готовить производные соуса майонез; качеству, методы корректировать приготовления вкусовые оттенки и вкус холодных соусов и холодных соусов; заправок разнообразного выбирать производственный ассортимента, их инвентарь и кулинарное технологическое назначение; оборудование, безопасно температурный режим пользоваться им при и правила приготовление холодных приготовления соусов и заправок; холодных соусов и охлаждать, заправок; виды замораживать, хранить технологического отдельныекомпоненты оборудования и производственного соусов; рационально использовать продукты, инвентаря, соусные полуфабрикаты; используемые при изменять закладку приготовлении холодных соусов и продуктов в соответствии с заправок, правила их безопасной изменением выхода эксплуатации; соуса; определять степень готовности требования к безопасности хранения соусов; отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов Хранение соусов, Техника Проверять качество порционирование готовых холодных порционирования, соусов на раздаче соусов и заправок перед варианты подачи отпуском их на раздачу; соусов; виды, порционировать, соусы с назначение посуды для применением мерного подачи, термосов, инвентаря, дозаторов, с контейнеров для соблюдением отпуска на вынос требований по соусов; методы

		безопасности готовой	сервировки и подачи
		продукции; соблюдать	соусов на стол;
		выход соусов при	способы оформления
		порционировании;	тарелки соусами;
		выдерживать	температура подачи
		температуру подачи;	соусов; правила
		хранить	хранения готовых
		свежеприготовленные	соусов; требования к
		соусы с учетом	безопасности хранения
		требований к	готовых соусов;
		безопасности готовой	правила маркирования
		продукции; выбирать	упакованных соусов,
		контейнеры, эстетично	правила заполнения
		упаковывать соусы для	этикеток
		транспортирования;	
		творчески оформлять	
		тарелку с холодными	
		блюдами соусами	
ПК 3.3.	Подготовка	Подбирать в	Правила выбора
Осуществлять	основных	соответствии с	основных продуктов и
приготовление,	продуктов и	технологическими	дополнительных
творческое	дополнительных	требованиями, оценка	ингредиентов с учетом
оформление и	ингредиентов	качества и безопасности	их сочетаемости,
подготовку к		основных продуктов и	взаимозаменяемости;
реализации салатов		дополнительных	критерии оценки
разнообразного		ингредиентов;	качества основных
ассортимента		организовывать их	продуктов и
		хранение в процессе	дополнительных
		приготовления салатов;	ингредиентов для
		выбирать,	приготовления салатов
		подготавливать	разнообразного
		пряности, приправы,	ассортимента; виды,
		специи; взвешивать,	характеристика
		измерять продукты,	региональных видов
		входящие в состав	сырья, продуктов;
		салатов в соответствии с	нормы
		рецептурой;	взаимозаменяемости
		осуществлять	сырья и продуктов;
		взаимозаменяемость	
		продуктов в	
		соответствии с нормами	
		закладки, особенностями	
		заказа, сезонностью;	
		использовать	
		региональные продукты	
		для приготовления	
		салатов разнообразного	
		ассортимент	24
	Приготовление	Выбирать, применять	Методы приготовления
	салатов	комбинировать	салатов, правила их
	разнообразного	различные способы	выбора с учетом типа
	ассортимента	приготовления салатов с	питания, кулинарных
		учетом типа питания,	свойств продуктов;
		вида и кулинарных	виды, назначение и
1		свойств используемых	правила безопасной

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 санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;

эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

Хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента

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; выбирать контейнеры,

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

		T	E
		эстетично упаковывать	безопасности хранения
		на вынос, для	салатов разнообразного
		транспортирования	ассортимента; правила
			маркирования
			упакованных салатов,
			правила заполнения
		_	этикеток
	Ведение расчетов	Рассчитывать стоимость,	Ассортимент и цены
	с потребителями	вести учет	салаты разнообразного
	при отпуске	реализованных салатов	ассортимента на день
	продукции на	разнообразного	принятия платежей;
	вынос;	ассортимента;	правила торговли;
	взаимодействие с	пользоваться	виды оплаты по
	потребителями	контрольнокассовыми	платежам; виды и
	при отпуске	машинами при	характеристика
	продукции с	оформлении платежей;	контрольно-кассовых
	прилавка/раздачи	принимать оплату	машин; виды и правила
		наличными деньгами;	осуществления
		принимать и оформлять;	кассовых операций;
		безналичные платежи;	правила и порядок
		составлять отчет по	расчета потребителей
		платежам; поддерживать	при оплате наличными
		визуальный контакт с	деньгами, при
		потребителем; владеть	безналичной форме
		профессиональной	оплаты; правила
		терминологией;	поведения, степень
		консультировать	ответственности за
		потребителей, оказывать	правильность расчетов
		им помощь в выборе	с потребителями;
		салатов; разрешать	правила общения с
		проблемы в рамках своей	потребителями;
		компетенции	базовый словарный
			запас на иностранном
			языке; техника
			общения,
			ориентированная на
			потребителя
Раздел модуля 2. При	иготовление и подгог	товка к реализации холодн	ых блюд, кулинарных
изделий, закусок		· ·	, <u>-</u>
ПК 3.4.	Подготовка	Подбирать в	Правила выбора
Осуществлять	основных	соответствии с	основных продуктов и
приготовление,	продуктов и	технологическими	дополнительных
творческое	дополнительных	требованиями, оценка	ингредиентов с учетом
оформление и	ингредиентов	качества и безопасности	их сочетаемости,
1	*		l

основных продуктов и

дополнительных

ингредиентов;

подготовку к

бутербродов,

холодных закусок

разнообразного

ассортимента

реализации

организовывать их продуктов и хранение в процессе дополнительных приготовления ингредиентов для бутербродов, холодных приготовления закусок; выбирать, бутербродов, холодных закусок разнообразного подготавливать ассортимента; виды, пряности, приправы,

критерии оценки

качества основных

взаимозаменяемости;

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

характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарныхсвойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать

масляные смеси,

Методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойствпродуктов; 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; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных

		доводить их до нужной	особенностей
		консистенции; - вырезать	
		украшения з овощей,	
		грибов; - измельчать,	
		смешивать различные	
		ингредиенты для	
		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	Проверять качество	Техника
	бутербродов,	готовых бутербродов,	порционирования,
	холодных закусок	холодных закусок перед	варианты оформления
	разнообразного	отпуском, упаковкой на	бутербродов, холодных
	ассортимента	вынос; порционировать,	закусок разнообразного
	ассортимента	сервировать и оформлять	ассортимента для
		бутерброды, холодные	подачи; виды,
		закуски для подачи с	назначение посуды для
		-	подачи, контейнеров
		учетом рационального	•
		использования ресурсов,	для отпуска на вынос
		соблюдением	бутербродов, холодных
		требований по	закусок разнообразного
		безопасности готовой	ассортимента, в том
		продукции; соблюдать	числе региональных;
		выход при	методы сервировки и
		порционировании;	подачи, температура
		выдерживать	подачи бутербродов,
		температуру подачи	холодных закусок
		бутербродов, холодных	разнообразного
		закусок; хранить	ассортимента; правила
		бутерброды, холодные	хранения, требования к
		закуски с учетом	безопасности хранения
		требований к	бутербродов, холодных
		безопасности готовой	закусок разнообразного
		продукции; выбирать	ассортимента; правила
		контейнеры, эстетично	маркирования
		упаковывать на вынос,	упакованных
		для транспортирования	бутербродов, холодных
			закусок, правила
			заполнения этикеток
	Ведение расчетов	Рассчитать стоимость,	Ассортимент и цены на
	с потребителями	вести учет	бутерброды, холодные
	при отпуске	реализованных	закуски
	продукции на	бутербродов, холодных	разнообразного
L			

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного	вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	закусок разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе	ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных продуктов и дополнительных ингредиентов для
		им помощь в выборе	правильность расчетов
		закусок; разрешать проблемы в рамках своей	правила общения с потребителями;
		компетенции	запас на иностранном
			ориентированная на
ПК 3.5	Полготовка	Полбирать в	-
		_	
_			
-			
	1	рыбы, нерыбного	
реализации		водного сырья и	критерии оценки
холодных блюд,		дополнительных	качества основных
1 -		-	продуктов и
		_ -	
1 / 1			-
водного сырья		приготовления холодных	холодных блюд
разнообразного ассортимента		блюд, кулинарных изделий, закусок из	кулинарных изделий, закусок из рыбы,
ассортимента		рыбы, нерыбного	нерыбного водного
		водного сырья;	сырья разнообразного
		выбирать,	ассортимента; виды,
		подготавливать	характеристика
		пряности, приправы,	региональных видов
		специи; взвешивать,	сырья, продуктов;
		измерять продукты,	нормы
		входящие в состав	взаимозаменяемости
		холодных блюд,	сырья и продуктов
		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

Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Выбирать, применятькомбинироват ь 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, малосоленую 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; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных

блюд, закусок из рыбы,

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 сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и

	нерыбного водного сырья	дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных
		особенностей
Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	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	сезонности,
		закусок из рыбы,
		нерыбного водного сырья, правила
		сырыя, правила

			заполнения этикеток
	Ведение расчетов	Рассчитывать стоимость,	Ассортимент и цены на
	с потребителями	вести учет	холодные блюда,
	при отпуске	реализованных	кулинарные изделия,
	продукции на	холодных блюд,	закуски из рыбы,
	вынос;	кулинарных изделий,	нерыбного водного
	взаимодействие с	закусок из рыбы,	сырья разнообразного
	потребителями	нерыбного водного	ассортимента на день
	при отпуске	сырья разнообразного	принятия платежей;
	продукции с	ассортимента;	правила торговли;
	прилавка/раздачи	пользоваться	виды оплаты по
		контрольнокассовыми	платежам; виды и
		машинами при	характеристика
		оформлении платежей;	контрольно-кассовых
		принимать оплату	машин; виды и правила
		наличными деньгами;	осуществления
		принимать и оформлять;	кассовых операций;
		безналичные платежи;	правила и порядок
		составлять отчет	расчета потребителей
		поплатежам;	при оплате наличными
		поддерживать	деньгами, при
		визуальный контакт с	безналичной форме
		потребителем; владеть	оплаты; правила
		профессиональной	поведения, степень
		терминологией;	ответственности за
		консультировать	правильность расчетов
		потребителей, оказывать	с потребителями;
		им помощь в выборе	правила общения с
		холодных блюд,	потребителями;
		кулинарных изделий,	базовый словарный
		закусок из рыбы,	запас на иностранном
		нерыбного водного	языке; техника
		сырья; разрешать	общения,
		проблемы в рамках своей	ориентированная на
		компетенции	потребителя
ПК 3.6.	Подготовка	Подбирать в	Правила выбора
Осуществлять	основных	соответствии с	основных продуктов и
приготовление,	продуктов и	технологическими	дополнительных
творческое	дополнительных	требованиями, оценивать	ингредиентов с учетом
оформление и	ингредиентов	качество и безопасность	их сочетаемости,
подготовку к		мяса, мясных продуктов,	взаимозаменяемости;
реализации		домашней птицы, дичи и	критерии оценки
холодных блюд из		дополнительных	качества основных
мяса, домашней		ингредиентов к ним;	продуктов и
птицы, дичи		организовывать их	дополнительных
разнообразного		хранение в процессе	ингредиентов; виды,
ассортимента		приготовления;	характеристика
		выбирать,	региональных видов
		подготавливать	сырья, продуктов;
		пряности, приправы,	нормы
		специи; взвешивать,	взаимозаменяемости
		измерять продукты,	сырья и продуктов;
		входящие в состав	
		холодных блюд,	
		кулинарных изделий,	
			17

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 Приготовление Выбирать, применять Методы приготовления холодных блюд, комбинировать холодных блюд, кулинарных различные способы кулинарных изделий, изделий, закусок приготовления холодных закусок из мяса, из мяса, мясных блюд, кулинарных мясных продуктов, продуктов, изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, домашней птицы, мясных продуктов, правила их выбора с домашней птицы, дичи с учетом типа питания, разнообразного учетом типа питания, их кулинарных свойств ассортимента вида и кулинарных продуктов; виды, свойств: - охлаждать, назначение и правила хранить готовые мясные безопасной продукты с учетом эксплуатации требований к оборудования, безопасности; инвентаря порционировть инструментов; отварную, жареную, ассортимент, запечённую домашнюю рецептуры, требования птицу, дичь; - снимать к качеству, температура подачи кожу с отварного языка; - нарезать тонкими холодных блюд, кулинарных изделий, ломтиками мясные продукты вручную и на закусок из мяса, слайсере; - замачивать мясных продуктов, домашней птицы, желатин, готовить мясное, куриное желе; дичи; украшать и заливать органолептические мясные продукты способы определения готовности; порциями; - вынимать готовое желе из форм; ассортимент доводить до вкуса; пряностей, приправ, подбирать соусы, используемых при заправки, гарниры для приготовлении холодных блюд с учетом холодных блюд, их сочетаемости; кулинарных изделий, выбирать оборудование, закусок из мяса, производственный мясных продуктов, домашней птицы, дичи, инвентарь, посуду, инструменты в их сочетаемость с соответствии со основными

способом продуктами; нормы приготовления; взаимозаменяемости соблюдать основного сырья и санитарногигиенические дополнительных требования при ингредиентов с учетом приготовлении холодных сезонности, блюд, закусок из мяса, региональных особенностей мясных продуктов, домашней птицы, дичи Хранение, отпуск Проверять качество Техника холодных блюд, готовых холодных блюд, порционирования, варианты оформления кулинарных кулинарных изделий, изделий, закусок закусок из мяса, мясных холодных блюд, из рыбы, продуктов, домашней кулинарных изделий, нерыбного птицы, дичи перед закусок из мяса, водного сырья мясных продуктов, отпуском, упаковкой на разнообразного вынос; порционировать, домашней птицы, дичи ассортимента сервировать и оформлять разнообразного холодные блюда, ассортимента для кулинарные изделия, подачи; виды, закуски из мяса, мясных назначение посуды для продуктов, домашней подачи, контейнеров птицы, дичи для подачи для отпуска на вынос холодных блюд, с учетом рационального кулинарных изделий, использования ресурсов, соблюдением закусок из мяса, требований по мясных продуктов, безопасности готовой домашней птицы, дичи продукции; соблюдать разнообразного выход при ассортимента, в том порционировании; числе региональных; методы сервировки и выдерживать температуру подачи подачи, температура холодных блюд, подачи холодных кулинарных изделий, блюд, кулинарных закусок из мяса, мясных изделий, закусок из продуктов, домашней мяса, мясных птицы, дичи; охлаждать продуктов, домашней и замораживать готовые птицы, дичи холодные блюда, разнообразного кулинарные изделия, ассортимента; правила закуски из мяса, мясных хранения готовых продуктов, домашней холодных блюд, птицы, дичи с учетом кулинарных изделий, требований к закусок из мяса, безопасности пищевых мясных продуктов, продуктов; хранить домашней птицы, дичи холодные блюда, разнообразного кулинарные изделия, ассортимента; закуски из мяса, мясных требования к продуктов, домашней безопасности хранения птицы, дичи с учетом готовых холодных требований к блюд, кулинарных безопасности готовой изделий, закусок из

продукции; выбирать

мяса, мясных

		контейнеры, эстетично	продуктов, домашней
		упаковывать на вынос,	птицы, дичи
		для транспортирования	разнообразного
			ассортимента; правила
			маркирования
			упакованных блюд,
			кулинарных изделий,
			закусок из мяса,
			мясных продуктов,
			домашней птицы, дичи,
			правила заполнения
			этикеток
	Ведение расчетов	рассчитывать стоимость,	Ассортимент и цены на
	с потребителями	вести учет	холодные блюда,
	при отпуске	реализованных	кулинарные изделия,
	продукции на	холодных блюд,	закуски из мяса,
	вынос;	кулинарных изделий,	мясных продуктов,
	взаимодействие с	закусок из мяса, мясных	домашней птицы, дичи
	потребителями	продуктов, домашней	разнообразного
	при отпуске	птицы, дичи	ассортимента на день
	продукции с	разнообразного	принятия платежей;
	прилавка/раздачи	ассортимента;	правила торговли;
		пользоваться	виды оплаты по
		контрольнокассовыми	платежам; виды и
		машинами при	характеристика
		оформлении платежей;	контрольно-кассовых
		принимать оплату	машин; виды и правила
		наличными деньгами;	осуществления
		принимать и оформлять;	кассовых операций;
		безналичные платежи;	правила и порядок
		составлять отчет по	расчета потребителей
		платежам; поддерживать	при оплате наличными
		визуальный контакт с	деньгами, при
		потребителем; владеть	безналичной форме
		профессиональной	оплаты; правила
		терминологией;	поведения, степень
		консультировать	ответственности за
		потребителей, оказывать	правильность расчетов
		им помощь в выборе холодных блюд,	с потребителями; правила общения с
		кулинарных изделий,	правила оощения с потребителями;
		закусок из мяса, мясных	потреоителями, базовый словарный
		продуктов, домашней	запас на иностранном
		птицы, дичи; разрешать	языке; техника
		проблемы в рамках своей	общения,
		компетенции	ориентированная на
		Nominal Children	потребителя
OK 01.	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный
Выбирать способы	сложных	и/или проблему в	профессиональный и
решения задач	проблемных	профессиональном	социальный контекст,
профессиональной	ситуаций в	и/или социальном	в котором приходится
деятельности,	различных	контексте.	работать и жить.
применительно к	контекстах.	Анализировать	Основные источники
различным	Проведение	задачу и/или	информации и
контекстам.	анализа	проблему и	ресурсы для решения
	I	<u> </u>	Project Am bemenn

	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. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение	выделять её составные насти. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. 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).	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
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 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;	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

	E_		T
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной герминологии Определение граектории 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	Организовывать	Психология
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную	общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной гематике на	работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять	коллектива Психология личности Основы проектной деятельности Особенности социального и культурного контекста
коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	гоматике на государственном языке. Проявление голерантность в рабочем коллективе	документы	Правила оформления документов.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению , эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать Ресурсосбережени е 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 09.	Применение	Применять средства	Современные

	T	T 4	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Использовать	средств	информационных	средства и устройства
информационные	информатизации и	технологий для	информатизации
технологии в	информационных	решения	Порядок их
профессиональной	гехнологий для	профессиональных	применения и
деятельности.	реализации	задач	программное
	профессиональной	Использовать	обеспечение в
	деятельности	современное	профессиональной
		программное	деятельности
		обеспечение	
OK 10.	Применение в	Понимать общий	Правила построения
Пользоваться	профессиональной	смысл четко	Простых и сложных
профессиональной	деятельности	произнесенных	предложений
документацией на	инструкций на	высказываний	на
государственном и	государственном и	на известные	профессиональные
иностранном языке.	иностранном языке.	темы	темы основные
ппострынном мэвис.	Ведение общения	(профессиональные	общеупотребительные
	на	и бытовые), понимать	глаголы (бытовая
	профессиональные	гексты на	и профессиональная
	гемы	базовые	
		профессиональные	лексика) лексический
		темы участвовать	минимум, относящийся
		в диалогах	к описанию предметов,
		на знакомые	средств и процессов
		общие и	профессиональной
		профессиональные	деятельности
		темы строить	особенности
		простые высказывания о	произношения
		ебе	правила чтения текстов
		и о своей	профессиональной
		профессиональной	направленности
		деятельности	numpubsiennoe m
		кратко обосновывать	
		и объяснить свои	
		действия (текущие и	
		планируемые)	
		писать простые	
		связные сообщения	
		на знакомые	
		или интересующие	
		профессиональные	
		темы	
OK 11.	Определение	Выявлять	Основы
Планировать	инвестиционную	достоинства и	предпринимательской
предприниматель-	привлекательность	недостатки	деятельности
скую деятельность	коммерческих идей	коммерческой идеи	Основы финансовой
В	в рамках	Презентовать идеи	грамотности
профессиональной	профессиональной	открытия	Правила разработки
сфере.	деятельности	собственного дела в	правила разраоотки бизнес-планов
сфоро.	Составлять бизнес	профессиональной	
	план	деятельности	Порядок
			выстраивания

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего -614 часов, в том числе: объем образовательной нагрузки обучающегося -284 часа; учебная практика -108 часов; производственная практика -216 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды	Наименования разделов	Всего	Объе	Объем времени, отведенный на освоение			Практика
профессио-	профессионального модуля	часов	мех	междисциплинарного курса (курсов)			
нальных		(макс.	Обязател	Обязательные аудиторные внеаудиторная		учебная,	производственная
компетенций		учебная		учебные	(самостоя-	часов	часов (если
		нагрузка и		занятия	тельная)		предусмотрена
		практики)			учебная работа		рассредоточенная
			всего,	ъ в т.ч.	всего,		практика)
			часов	лабораторные	часов		
				работы и			
				практические			
				занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1-3.3	МДК. 03.01. Организация	94	90	38	4	-	-
OK 01-05,	приготовления, подготовки к						
07,09,10,11	реализации и хранения						
	холодных блюд, кулинарных						
	изделий и закусок						
	разнообразного ассортимента						
ПК 3.4-3.6	МДК 03.02. Процессы	190	184	86	6	-	-
ОК 01-05,	приготовления и подготовки						
07,09,10,11	к реализации холодных блюд,						
	кулинарных изделий, закусок						
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная	324				108	216
	практики						
	Экзамен по модулю	6					
	Всего:	614	274	124	10	108	216

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические заняти. (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если		Объем часов
1	2		3
МДК. 03.01. Организация	я приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарны	х изделий и закусок	94
<i>Раздел модуля 1</i> .Организ закусок	ация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, ку	улинарных изделий,	78
Тема 1.1.	Содержание	Уровень освоения	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Тема 1.2.	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение	B 2 IIK 3.1-3.3 OK 01-05, 07,09,10,11 2 IIK 3.1-3.3 OK 01-05, 07,09,10,11 B 2 IIK 3.1-3.3 OK 01-05, 07,09,10,11	39
теми 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	Уровень освоения 2,3 ПК 3.1-3.3 ОК 01-05, 07,09,10,11	39

блюд, кулинарных		2,3	
		ПК 3.1-3.3	
	2 Санитарно гисианинаския траборания к организании, работи порара по	OK 01-05,	
наполий ромусом	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном	07,09,10,11	
изделий, закусок	приготовлению холодных олюд и закусок. Система ААССП в оощественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью	07,09,10,11	
	приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2.2	4
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования),	2,3	
		ПК 3.1-3.3	
		OK 01-05,	
	упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое	07,09,10,11	
	оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила		
	безопасной эксплуатации. Оборудование, осуда, инвентарь для реализац	ИИ	_
	готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холод		
	продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического обору		
производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов,			
	салатов, холодных блюд и закусок		
	2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербр		
	умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеб	борезки.	
	3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов,	готовых салатов,	
	бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации т	ехнологического	
	оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охл	паждения	
	ая учебная работа		4
Консультации			6
Экзамен			6
МДК 03.02. Пр	оцессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных издел	ий, закусок	190
	2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и з	вакусок	172
разнообразного	ассортимента		172
Тема 2.1.	Содержание	Уровень	
Приготовление,		освоения	
подготовка к реализаг	ции 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных	2,3	
		ПК 3.4-3.6	43
		ОК 01-05,	43
		07,09,10,11	
холодных соусов,	соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения,	07,09,10,11	
холодных соусов, салатных заправок	соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых	07,09,10,11	

	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и	2,3 ПК 3.4-3.6 ОК 01-05,	
	дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и	07,09,10,11	
	соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)		
	3. Методы приготовленияотдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных	2,3 ПК 3.4-3.6 ОК 01-05,	
	масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислух продуктов и т.д.	07,09,10,11	
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение,	2,3 ПК 3.4-3.6 ОК 01-05,	
	условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	07,09,10,11	
Тема 2.2. Приготовление,	Содержание	Уровень освоения	
подготовка к реализации салатов разнообразного	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2 ПК 3.4-3.6 ОК 01-05, 07,09,10,11	
ассортимента	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества	2 ПК 3.4-3.6 ОК 01-05,	
	и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	07,09,10,11	43
	3. 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		7
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	•	_

	«Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая о (бракераж) готовой продукции Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овоще сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогу Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	ценка качества ей (<i>винегрет с</i>	
<i>Тема 2.3.</i> Приготовление,	Содержание	Уровень освоения	
подготовка к реализации	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	2,3 ПК 3.4-3.6 ОК 01-05, 07,09,10,11	
бутербродов, холодных закусок	2. Ассортимент холодных закуок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.		
	3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических	2,3 ПК 3.4-3.6 ОК 01-05, 07,09,10,11	
	 требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. 	ПК 3.4-3.6 ОК 01-05, 07,09,10,11	43
	5. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	ПК 3.4-3.6 ОК 01-05, 07,09,10,11	
	6. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2,3 ΠΚ 3.4-3.6 ΟΚ 01-05, 07,09,10,11 2,3	
	7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа	2,3 ПК 3.4-3.6	

		OK 01-05, 07,09,10,11	
	предприятия питания и способа подачи блюд	07,09,10,11	
	8. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на		
	r r r r r r r r r r r r r r r r r r r	ПК 3.4-3.6	
		ОК 01-05,	
	блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	07,09,10,11	
		ПК 3.4-3.6	
		ОК 01-05,	
	9. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	07,09,10,11	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бу		
	закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, хол		
	яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой пр	одукции	
	<i>Практическое занятие №</i> Расчет количества сырья, выхода бутербродов		
Тема 2.4.	Содержание	Уровень освоения	
Приготовление,	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2.3	
подготовка к реализации	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие	2.3	
		ПК 3.4-3.6	
		OK 01-05,	
холодных блюд из рыбы,	требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	07,09,10,11	
мяса, птицых	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного	2.3	
		ПК 3.4-3.6	
		OK 01-05,	
	водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками),	07,09,10,11	43
	рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки		
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа	2.3	
		ПК 3.4-3.6	
		OK 01-05,	
	холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	07,09,10,11	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов,	2.3	
		ПК 3.4-3.6	
		OK 01-05,	
	гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа	07,09,10,11	
	предприятия питания и способа подачи блюд		

6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного 2.3	
ПК 3.4-3.6	
ОК 01-05,	
сырья, птицы для отпуска на вынос. 07,09,10,11	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	
Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного	
водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	
Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества	
(бракераж) готовой продукции	
Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.	
Оценка качества (бракераж) готовой продукции	
Практическое занятие. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	
Практическое занятие. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом	
(тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	
Самостоятельная учебная работа	6
Консультации	6
Экзамен	6
Учебная практика по ПМ.03	
Виды работ:	
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.	
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и	
2. Optamisadim pado telo meeta nobapa, nodoop nponsisodetisemioto texnosiotii teekoto ooopydosaiimi, misemapa, metpymentos n	
методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на	108
	108
методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на	108
методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом	108
методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	108

до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.	
5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом	
требований к безопасности пищевых продуктов.	
Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03	216
Виды работ:	
1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим	
требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.	
2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.	
3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов	
и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке	
вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание,	
запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-	
гигиеническими требованиями	
4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых	
холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой	
продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	
5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	
6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с	
учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	
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.	
Всего	614

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения: компьютер, средства отображения информации (проектор, экран, монитор), лицензионное программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

№	наименование технического средства	Соответствие требованиям ФГОС (ГОС)	Наличие
		коли	чество
Кулинар			
1.	пароконвектомат XEVC-0711-ER UNOX	1	В наличии
2.	микроволновая печь	3	В наличии
3.	Расстоечный шкаф РПК-5	1	В наличии
4.	плиты электрические	3	В наличии
5.	шкаф холодильный	1	В наличии
6.	шкаф морозильный	1	В наличии
7.	шкаф шоковой заморозки	1	В наличии
8.	льдогенератор	1	В наличии
9.	тестораскаточная машина	1	В наличии
10.	планетарный миксер	1	В наличии
11.	блендер-измельчитель	5	В наличии
12.	мясорубка	1	В наличии
13.	слайсер	1	В наличии
14.	машина для вакуумной упаковки	1	В наличии
15.	куттер	1	В наличии
16.	овощерезка	1	В наличии
17.	набор инструментов для карвинга	10	В наличии 2
18.	машина посудомоечная	1	отсутствует
19.	стеллаж передвижной	2	В наличии
20.	моечная ванна двухсекционная	1	В наличии
21.	миксеры B-5H-5-220V Pyhl	5	В наличии
22.	столы рабочие с полкой-решеткой	5	В наличии
23.	шкаф жарочный двухсекционный ШЖЭ-2-01	1	В наличии

В учебном кулинарно цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., пепераб. и доп. М.: Издательский центр «Академия», 2014. 400 с.
- 2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Щильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014 Дополнительные источники:
- 1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2015г.
- 2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2015г.
- 3. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. пбразования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
- 4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

- 1. http://www.pitportal.ru/ информационный портал "Весь общепит России" доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 2. http://supercook.ru информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 3. http://supercook.ru/ Большой Кулинарный Словарь доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 3. http://supercook.ru/ Большой Кулинарный Словарь доступ не ограничен, не требует регистрации.

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного предшествует профессионального модуля освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии

питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий лабораторных И практических занятий, ДЛЯ внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационнотелекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия учебного кулинарнокондитерского цеха, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций профессиональных В рамках модулей реализовываются концентрировано после освоения междисциплинарного курса. Учебная практика может проводиться в учебном кулинарно-кондитерском цехе. Производственная практика проводится концентрированно В организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Аттестация по итогам производственной практики проводится с на аттестационных листов, основании предоставленных договора прохождения дневника учета учебно-производственных работ. По результатам практики, практики представляется отчёт.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического. так и В процессе практического обучения. процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные Текущий контроль формы тестового контроля и др. освоенных осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального профессионального И цикла В соответствии разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, обучения. модулям практикам результатов Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников реализующих программы учебной дисциплины должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии): наличия высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к блюд, изделий, холодных кулинарных закусок разнообразного реализации ассортимента» получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том в том числе в профильных 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра организациях, не реже профессиональных компетенций.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессио- нальные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля	та 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализа	⊥ ации горячих блюд, кулина	рных изделий,
закусок разно	образного ассортимент		
ПК 3.13.3.	Знания:	Текущий контроль	Полнота ответов,
	Требования охраны труда, пожарной безопасности и	при провдении:	точность формулировок,
	производственной санитарии в организации питания.	-письменного/устного	не менее 70% правильных
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	onpoca;	ответов.
	технологического оборудования, производственного инвентаря,		
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила	-тестирования;	Не менее 75% правильных
	ухода за ними.		ответов.
	Организация работ по приготовлению холодных блюд,	-оценки результатов	Актуальность темы,
	кулинарных изделий, закусок.	внеаудиторной	адекватность
	Последовательность выполнения технологических операций,	(самостоятельной)	результатов
	современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных	работы (докладов,	поставленным целям,
	изделий, закусок.	рефератов,	полнота ответов,
	Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и	теоретической части	точность формулировок,
	управления опасными факторами (система НАССР) и	проектов, учебных	адекватность
	нормативно-техническая документация, используемая при	исследований и т.д.)	применения
	приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		профессиональной
	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.		терминологии
	Требования к личной гигиене персонала.	Промежуточная	
	Правила безопасного хранения чистящих, моющих и	аттестация	
	дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего	в форме	
	использования.	дифференциированного	
	Правила утилизации отходов.	зачета/ экзамена по МДК	Полнота ответов,
	Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения	в виде:	точность формулировок,
	пищевых продуктов.	-письменных/ устных	не менее 70% правильных
	Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,	ответов,	ответов.
	используемых для порционирования (комплектования) готовых		
	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	-тестирования.	
	Способы и правила порционирования (комплектования),		Не менее 75% правильных

упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий,		ответов
закусок.		
Условия, сроки, способы хранения холодных блюд,		
кулинарных изделий, закусок		
Умения:	Текущий контроль:	
Выбирать, рационально размещать на рабочем месте	- защита отчетов по	Правильность, полнота
оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии	практическим/	выполнения заданий,
с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	лабораорным занятиям;	точность формулировок,
Проводить текущую уборку рабочего места повара в	- оценка заданий для	точность расчетов,
соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	внеаудиторной	соответствие
чистоты.	(самостоятельной)	требованиям
	работы:	треоовиниям
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.	риооты.	
Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.		
оборудованием.	демонстрируемых умений,	43
Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и	выполняемых действий в	-Адекватность,
раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный	процессе	оптимальность выбора
инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.	практических/лабораторн	способов действий,
Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,	ых занятий,	методов, техник,
травмоопасных частей технологического оборудования.	учебной и	последовательностей
Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря,	_	действий и т.д.
инструментов	практики	-Точность оценки
Выбирать оборудование, производственный инвентарь,		-Соответствие
инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по		требованиям
приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		инструкций, регламентов
Подготавливать к работе, проверять технологическое		-Рациональность
оборудование, производственный инвентарь, инструменты,		действий и т.д.
весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и		
регламентами, стандартами чистоты.	Промежуточная	
Соблюдать правила техники безопасности, пожарной	аттестация:	
безопасности, охран Выбирать, подготавливать материалы, посуду,	- экспертная оценка	
оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд	1	-Адекватность,
кулинарных изделий, закусок.	заданий на	оптимальность выбора
Рационально организовывать рабочее место с учетом	зачете/экзамене по МДК;	способов действий,
стандартов чистоты.	- экспертная оценка	методов, техник,

	Действия:	отчетов по учебной и	последовательностей		
	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении	•	действий и т.д.		
	работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий,	практике	-Точность оценки		
	закусок	-	-Соответствие		
	подготовка к работе, проверка технологического		требованиям		
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,		инструкций, регламентов		
	весоизмерительных приборов	Итоговый контроль:	-Рациональность		
	Подготовка рабочего местадля порционирования	- экспертная оценка	действий и т.д.		
	(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд,	сформированности ПК и			
	кулинарных изделий, закусок	ОК на	Правильное выполнение		
		демонстрационном	заданий в полном объеме		
		экзамене			
Раздел модуля 2. Приготовление подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента					
ПК 3.4-3.6	Знания:	Текущий контроль	Полнота ответов,		
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных	при провдении:	точность формулировок,		
	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.	-письменного/устного	не менее 70% правильных		
	Критерии оценки качества основных продуктов и	onpoca;	ответов.		
	дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления				
	холодных блюд, кулинарных изделий, закуок.	-тестирования;	Не менее 75% правильных		
	Ассортимент, характеристика региональных видов сырья,		ответов.		
	продуктов.	-оценки результатов	Актуальность темы,		
	Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	внеаудиторной	адекватность		
	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к	(самостоятельной)	результатов		
	качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных	работы (докладов,	поставленным целям,		
	изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе	рефератов,	полнота ответов,		
	региональных, вегетарианских, для диетического питания.	теоретической части	точность формулировок,		
	Температурный режим и правила приготовления холодных	проектов, учебных	адекватность		
	блюд, кулинарных изделий, закусок.	исследований и т.д.)	применения		
	Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации		профессиональной		
	технологического оборудования, производственного инвентаря,		терминологии		
	инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных	Промежуточная			
	блюд, кулинарных изделий, закусок.	аттестация			
	Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	в форме			
	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование	дифференциированного			
	пряностей, приправ, специй.	зачета/ экзамена по МДК	Полнота ответов,		

Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток

Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.

Правила торговли.

Виды оплаты по платежам.

Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.

Виды и правила осуществления кассовых операций.

Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.

Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя Требования охраны труда, пожарной безопасности и

производственной 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,

в виде:

-письменных/ устных ответов,

-тестирования.

точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

Не менее 75% правильных ответов

современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных		
изделий, закусок.		1
Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и		
управления опасными факторами (система НАССР) и		
нормативно-техническая документация, используемая при	d	
приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.		
Требования к личной гигиене персонала.		
Правила безопасного хранения чистящих, моющих и		
дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего		
использования.		
Правила утилизации отходов.		
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		
Умения:	Текущий контроль:	Правильность, полнота
	- защита отчетов по	выполнения заданий,
Действия:	практическим/	точность формулировок
	лабораорным занятиям;	точность расчетов,
	- оценка заданий для	соответствие
	внеаудиторной	требованиям
	(самостоятельной)	
	работы:	
	- экспертная оценка	
	демонстрируемых умений,	-Адекватность,
	выполняемых действий в	оптимальность выбора

процессе	способов действий,
практических/лабораторн	методов, техник,
ых занятий,	последовательностей
учебной и	действий и т.д.
производственной	-Точность оценки
практики	-Соответствие
Промежуточная	требованиям
аттестация:	инструкций, регламентов
- экспертная оценка	-Рациональность
выполнения практических	действий и т.д.
заданий на	-Адекватность,
зачете/экзамене по МДК;	оптимальность выбора
- экспертная оценка	способов действий,
отчетов по учебной и	методов, техник,
производственной	последовательностей
практике	действий и т.д.
Итоговый контроль:	-Точность оценки
- экспертная оценка	-Соответствие
сформированности ПК и	требованиям
ОК на	инструкций, регламентов
демонстрационном	-Рациональность
экзамене	действий и т.д.
	Правильное выполнение
	заданий в полном объеме

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен С 02.09.2024 по 02.09.2025