

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Семилуки
2019

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером № 43.01.09-170331, профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Составитель: Зеленина Елена Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СПК»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии технологии общественного питания

Протокол № 11 от «19» 06 2019 г.
Председатель ЦМК *[подпись]* Корсакова Ю.А.

УТВЕРЖДАЮ

ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УР

[подпись] Л. В. Соломина
«19» 06 2019 г.

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза *[подпись]* Петухова А.В. *методист*
ФИО, должность, ГБПОУ ВО «СПК»

Содержательная экспертиза

[подпись] Корсакова Ю.А. *преподаватель*
ФИО, должность, ГБПОУ ВО «СПК»

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза *[подпись]* Родионова Н.С. *декан*
ФИО, должность, сокращенное наименование ОУ СПО или

ВПО
фракция тема экономики и управления
зав. кафедрой сервиса и ресторанный бизнес,
д.т.н., профессор *[подпись]* *СФУ ВО - ВТУИТ*

СОДЕРЖАНИЕ

Название разделов	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	10
3. Условия реализации профессионального модуля	27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	29
Приложение 1	34
Приложение 2	48
Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	50

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Базовая часть

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
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

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт в	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
Уметь:	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать:	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>

	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
--	---

Вариативная часть

Вариативная часть профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в объеме 26 часов направлена на углубление знаний и умений по виду профессиональной деятельности, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международным стандартам, а также с целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место.

Вариативная часть реализуется в разделе модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в теме 1.3 Нормативно-технологическое обеспечение деятельности по приготовлению, хранению, подготовки к реализации холодных блюд и закусок.

Вариативная часть МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в объеме 146 часов, направлена на получение новой профессиональной компетенции:

– ПКв 3.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни народов мира

а так же знаний и умений по виду профессиональной деятельности, в рамках международных требований подготовки специалистов по компетенции «Поварское дело», международного движения WorldSkills.

Вариативная часть реализуется в разделе модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента в теме 2.4 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, соусов, заправок, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы региональных кухонь народов мира.

Освоение материала позволит осуществить успешное карьерное продвижение в области приготовления холодных блюд и закусок различного ассортимента, в том числе региональной кухни народов мира.

1.1.4 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>иметь практический опыт в:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении, подаче и презентации холодных блюд из кролика, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – приготовлении, творческом оформлении, подаче и презентации теплых салатов, салатов-коктейлей, не перемешиваемых и десертных салатов; – приготовлении, творческом оформлении, подаче и презентации бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни мира.
<p>уметь:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать расход сырья и продуктов для приготовления холодных соусов и салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента, бутербродов, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и птицы – составления технологических схем производства холодных соусов, салатов и винегретов, бутербродов, холодных блюд и закусок из мяса, субпродуктов, мясных гастрономических продуктов, рыбы, рыбных гастрономических продуктов и морепродуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика, яиц, сыра, овощей и грибов; – составления нормативной документации для приготовления салатов и винегретов – производить расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухонь народов мира – производить приготовление, оформление, отпуск и подачу холодных блюд и закусок кухонь народов мира.
<p>знать:</p>	<p>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи теплых салатов, салатов-коктейлей, не перемешиваемых и десертных салатов</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из кролика, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных – виды национальной посуды, инвентаря – влияние достижений науки и техники на развитие региональной кухни народов мира – ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов Западной Европы – ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов бывшей Югославии, Придунайского государства, Чехии, Словакии – ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов Италии и Франции – ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов Австрии, Германии, Люксембурга, Швейцарии, Голландии, Бельгии, Польши – ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок Скандинавской кухни – ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов Греции, Испании, Португалии

	<ul style="list-style-type: none">– ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни стран Ближнего Востока и еврейской кухни– ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов Кореи, Монголии и Юго-Восточной Азии– ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок китайской и корейской кухни– ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок Индийской кухни; кухни Ирака, Ирана, Афганистана– ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов центральной Америки, северо и южноамериканской кухни– ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок Арабской, Африканской и Австралийской кухни
--	---

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем образовательной программы	634
Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (аудиторные занятия), всего	620
<i>в том числе:</i>	
лекции	86
уроки	12
лабораторные занятия	116
практические занятия	96
контрольные работы	4
Учебная практика	108
Производственная практика	180
Консультации	6
Самостоятельная работа обучающегося, всего	8
<i>в том числе:</i>	
Подготовка докладов	4
Решение ситуационных задач	2
Составление нормативно-технологической документации	2
Промежуточная аттестация	
5 семестр МДК 03.01 – дифференцированный зачет	18
6 семестр: МДК 03.02 – экзамен	
ПМ.03 – экзамен (квалификационный)	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем профессионального модуля, час								
			Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	Консультации
			Обучение по МДК, час			Практика		Курсовой проект (работа)			
			всего, часов	лабораторные и практические занятия, часов	Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 3.1 – 2.6 ПКв 3.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	58	56	10	-	-	-	-	2	-	
ПК 3.1 – 2.6 ПКв 3.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	264	258	202		-	-	-	6	-	
ПК 3.1 – 2.6 ПКв 3.7 ОК 1-7, 9,10	Консультации	6	-	-		-	-	-	-	-	6
ПК 3.1 – 2.6 ПКв 3.7 ОК 1-7, 9,10	Учебная и производственная практика	288	-	-		108	180	-	-	-	
ПК 3.1 – 2.6 ПКв 3.7 ОК 1-7, 9,10	Промежуточная аттестация	6	-	-		-	-	6	-	-	
ПК 3.1 – 2.6 ПКв 3.7 ОК 1-7, 9,10	Экзамен (квалификационный)	12	-	-		-	-	12	-	-	
	Всего:	634	314	212		-	108	180	18	8	6

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов						
1	2	3						
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		58						
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		58						
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p align="center">Содержание</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="483 647 562 692">1</td> <td data-bbox="562 647 1995 692">Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Значение в питании.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="483 692 562 783">2</td> <td data-bbox="562 692 1995 783">Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="483 783 562 1007">3</td> <td data-bbox="562 783 1995 1007">Инновационные технологии приготовления холодных блюд и закусок. Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции Технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации; безопасность готовой продукции. Технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации; безопасность готовой продукции.</td> </tr> </table>	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Значение в питании.	2	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	3	Инновационные технологии приготовления холодных блюд и закусок. Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции Технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации; безопасность готовой продукции. Технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации; безопасность готовой продукции.	6
1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Значение в питании.							
2	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.							
3	Инновационные технологии приготовления холодных блюд и закусок. Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции Технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации; безопасность готовой продукции. Технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации; безопасность готовой продукции.							
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p align="center">Содержание</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="483 1054 562 1190">1</td> <td data-bbox="562 1054 1995 1190">Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом, цеховой и бесцеховой структурой. Организация рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="483 1190 562 1414">2</td> <td data-bbox="562 1190 1995 1414">Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Безопасное пользование производственным инвентарем технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд и закусок</td> </tr> <tr> <td data-bbox="483 1414 562 1497">3</td> <td data-bbox="562 1414 1995 1497">Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный</td> </tr> </table>	1	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом, цеховой и бесцеховой структурой. Организация рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции.	2	Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Безопасное пользование производственным инвентарем технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд и закусок	3	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный	14
1	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом, цеховой и бесцеховой структурой. Организация рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции.							
2	Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Безопасное пользование производственным инвентарем технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд и закусок							
3	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный							

	<p>инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Контроль качества продовольственного сырья для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции</p> <p>Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд и закусок. Требования производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления холодных блюд и закусок</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.</p>	
4	Организация подготовки к реализации холодных блюд и закусок. Техническое оснащение холодного цеха. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	
5	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	
6	Правила ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос	
7	Требования охраны труда, пожарной безопасности на предприятиях (в организациях) при приготовлении холодных блюд и закусок	
Контрольные работы		
1	Контрольная работа №1 «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок»	2
Практические занятия		10
1	Практическое занятие №1. Рациональная организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места.	
2	Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов	
3	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок	

	4	Практическое занятие №4. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов	
	5	Практическое занятие №5. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок	
Тема 1.3 Нормативно-технологическое обеспечение деятельности по приготовлению, хранению, подготовки к реализации холодных блюд и закусок	Содержание		20
	1	Регламенты, стандарты и нормативно-технологическая документация организаций питания	
	2	Порядок разработки нормативно-технологической документации организаций питания	
	3	Решение ситуационных задач по отработке навыков составления технологических карт на организациях питания	
	4	Решение ситуационных задач по отработке навыков составления технико-технологических карт на организациях питания	
	5	Правила составления меню и разработки рецептур холодных блюд и кулинарных изделий. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом предполагаемых потребителей	
	6	Правила составления заявок на сырье. Адаптация рецептур блюд в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении холодных блюд и закусок	
	7	Программное обеспечение для автоматизации общественного питания. Программное обеспечение управления расходом сырья на производстве	
	8	Отработка навыков работы с программным обеспечением на производстве	
	9	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, полуфабрикатов со склада на производство. Учет и расход сырья, полуфабрикатов в процессе производства холодных блюд и закусок	
10	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета		
	Контрольные работы		2
1	Контрольная работа №2 «Нормативно-технологическое обеспечение деятельности организаций питания»		

Самостоятельная работа при изучении МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		2	
Заполнить таблицу «Организация технологического процесса приготовления блюд и напитков в холодном цехе ПОП»			
Дифференцированный зачет		2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		264	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		264	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание		8
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	
	2	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа. Их качество и количество в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	
	3	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов. Ароматизированные масла, эмульсии, смеси пряностей и приправ, овощные и фруктовые пюре, молочнокислые продукты.	
	4	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила и способы сервировки стола, презентации соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	
	Практические занятия		6
	1	Практическое занятие №1. Расчет расхода сырья для приготовления заправок и соусов на растительном масле	
	2	Практическое занятие №2. Расчет расхода сырья для приготовления соусов (маринадов) на уксусе; масляных смесей и оригинальных соусов и заправок	
	3	Практическое занятие №3. Составление технологических схем производства холодных соусов	

	Лабораторные занятия		8
	1	Лабораторное занятие №1 Приготовление, оформление и отпуск заправок и соусов на растительном масле. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	2	Лабораторное занятие №2 Приготовление, оформление и отпуск соусов (маринадов) на уксусе, масляных смесей; оригинальных соусов и заправок. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание		6
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	2	Правила выбора основных продуктов, актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для приготовления салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов. Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Их качество и количество в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	
3	Технологический процесс приготовления салатов и винегретов разнообразного ассортимента. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов из свежих и вареных овощей разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Особенности приготовления теплых салатов, салатов-коктейлей, не перемешиваемых и десертных салатов, салатов и винегретов региональных кухонь мира. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи теплых салатов, салатов-коктейлей, не перемешиваемых и десертных салатов. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила и способы сервировки стола, презентации салатов из свежих и вареных овощей разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
		Практические занятия	

	1	Практическое занятие №4. Расчет расхода сырья для приготовления салатов и винегретов из сырых, вареных овощей; фруктов	12
	2	Практическое занятие №5. Расчет расхода сырья для приготовления салатов из мяса и субпродуктов; сельскохозяйственной птицы и дичи	
	3	Практическое занятие №6. Расчет расхода сырья для приготовления салатов из рыбы и морепродуктов	
	4	Практическое занятие №7. Расчет расхода сырья для приготовления неперемещиваемых салатов; салатов-коктейлей и десертных салатов	
	5	Практическое занятие №8. Расчет расхода сырья для приготовления теплых салатов	
	6	Практическое занятие №9. Составление нормативно-технологической документации при производстве салатов и винегретов	
	Лабораторные занятия		16
	1	Лабораторное занятие №3. Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из сырых и вареных овощей; фруктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	2	Лабораторное занятие №4 Приготовление, оформление и отпуск салатов из мяса и субпродуктов; сельскохозяйственной птицы и дичи. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	3	Лабораторное занятие №5. Приготовление, оформление и отпуск салатов из рыбы и морепродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	

	4	<p>Лабораторное занятие №6. Приготовление, оформление и отпуск неперебиваемых салатов и салатов-коктейлей; десертных и теплых салатов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>Содержание</p>		<p>10</p>
1	<p>Классификация, ассортимент бутербродов; холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов. Технологические требования к приготовлению бутербродов. Принципы совместимости и взаимозаменяемости основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов.</p>		
2	<p>Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов. Технология приготовления горячих бутербродов. Взвешивание основных и дополнительных ингредиентов, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Открытые (простые, сложные) и закрытые бутерброды. Гастрономические продукты порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. Варианты оформления и подачи бутербродов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>		
3	<p>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. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи закусок из овощей разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила и способы сервировки стола, презентации закусок из овощей разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>		
4	<p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями. Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу</p>		

		«шведского стола». Правила и способы сервировки стола, презентации салатов и бутербродов, в том числе региональных	
	5	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	Практические занятия		
	1	Практическое занятие №10. Расчет расхода сырья для приготовления бутербродов разнообразного ассортимента	4
	2	Практическое занятие №11. Составление технологических схем производства бутербродов разнообразного ассортимента	
	Лабораторные занятия		
	1	Лабораторное занятие №7. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов разнообразного ассортимента. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание		
	1	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	8
	2	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	
	3	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, птицы, кролика, дичи. Технология приготовления паштетов, ростбифа холодного, заливного мяса, птицы, дичи; студня, рулетов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, птицы, кролика, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из мяса, птицы разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	

4	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
Практические занятия		
1	Практическое занятие №12. Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов	20
2	Практическое занятие №13. Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и морепродуктов	
3	Практическое занятие №14. Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных гастрономических продуктов и субпродуктов	
4	Практическое занятие №15. Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, кролика, дичи	
5	Практическое занятие №16. Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра; закусочных рулетов	
6	Практическое занятие №17. Составление технологических схем производства холодных блюд и закусок из овощей и грибов	
7	Практическое занятие №18. Составление технологических схем производства холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и морепродуктов	
8	Практическое занятие №19. Составление технологических схем производства холодных блюд и закусок из мяса, субпродуктов, мясных гастрономических продуктов; сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика	
9	Практическое занятие №20. Составление технологических схем производства холодных блюд и закусок из яиц и сыра	
10	Практическое занятие №21. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер) для различных форм обслуживания	
Лабораторные занятия		
1	Лабораторное занятие №8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	28

2	<p>Лабораторное занятие №9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
3	<p>Лабораторное занятие №10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из морепродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
4	<p>Лабораторное занятие №11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, мясных гастрономических продуктов и субпродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
5	<p>Лабораторное занятие №12. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, кролика и дичи. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
6	<p>Лабораторное занятие №13. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусочных рулетов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	

	7	Лабораторное занятие №14. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из яиц и сыра. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, соусов, заправок, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы региональных кухонь народов мира	1	Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов Западной Европы. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента народов Западной Европы (Англии, Шотландии, Ирландии). Виды национальной посуды, инвентаря. Влияние достижений науки и техники на развитие региональной кухни народов мира	24
	2	Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов бывшей Югославии, Придунайского государства, Чехии, Словакии. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента народов бывшей Югославии (Сербии, Хорватии, Словении), Придунайского государства (Болгария, Венгрия, Румыния), Чехии, Словакии. Виды национальной посуды, инвентаря. Влияние достижений науки и техники на развитие региональной кухни народов мира	
	3	Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов Италии и Франции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента народов Италии и Франции. Виды национальной посуды, инвентаря. Влияние достижений науки и техники на развитие региональной кухни народов мира	
	4	Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов Австрии, Германии, Люксембурга, Швейцарии, Голландии, Бельгии, Польши. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента народов Австрии, Германии, Люксембурга, Швейцарии, Голландии, Бельгии, Польши. Виды национальной посуды, инвентаря. Влияние достижений науки и техники на развитие региональной кухни народов мира	
	5	Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок Скандинавской кухни. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления,	

	творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента Скандинавской кухни (Дания, Норвегия, Финляндия, Швеция). Виды национальной посуды, инвентаря. Влияние достижений науки и техники на развитие региональной кухни народов мира
6	Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов Греции, Испании, Португалии. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента народов Греции, Испании, Португалии. Виды национальной посуды, инвентаря. Влияние достижений науки и техники на развитие региональной кухни народов мира
7	Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни стран Ближнего Востока и еврейской кухни. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента кухни стран Ближнего Востока и еврейской кухни (Ирак, Турция, Ливан, Сирия, Иордания, Саудовская Аравия, Израиль). Виды национальной посуды, инвентаря. Влияние достижений науки и техники на развитие региональной кухни народов мира
8	Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов Кореи, Монголии и Юго-Восточной Азии. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента народов Кореи, Монголии и юго-восточной Азии (Индонезия, Вьетнам, Лаос, Малайзия, Филиппины, Новая Гвинея, Тайланд, Бирама, Камбоджа). Виды национальной посуды, инвентаря. Влияние достижений науки и техники на развитие региональной кухни народов мира.
9	Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок китайской и корейской кухни. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента китайской и корейской кухни. Виды национальной посуды, инвентаря. Влияние достижений науки и техники на развитие региональной кухни народов мира
10	Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок Индийской кухни; кухни Ирака, Ирана, Афганистана. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента Индийской кухни (Индия, Пакистан, Непал, Бангладеш); кухни Ирака, Ирана, Афганистана. Виды национальной посуды, инвентаря. Влияние достижений науки и техники на развитие региональной кухни народов мира

11	<p>Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов центральной Америки, северо и южноамериканской кухни. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента народов Североамериканской кухни (США, Канада); Центральной Америки (Мексика, Панама, Коста-Рика, Доминиканская Республика). Виды национальной посуды, инвентаря. Влияние достижений науки и техники на развитие региональной кухни народов мира</p>	
12	<p>Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок Арабской, Африканской и Австралийской кухни. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента Арабской и Африканской кухни (Алжир, Тунис, Марокко, Египет); Австралийской кухни Австралия, Новая Зеландия). Виды национальной посуды, инвентаря. Влияние достижений науки и техники на развитие региональной кухни народов мира</p>	
Практические занятия		
1	<p>Практическое занятие №22 Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни народов Западной Европы</p>	44
2	<p>Практическое занятие №23 Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни народов бывшей Югославии, Придунайского государства, Чехии, Словакии</p>	
3	<p>Практическое занятие №24 Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни народов Италии и Франции</p>	
4	<p>Практическое занятие №25 Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни народов Австрии, Германии, Люксембурга, Швейцарии, Голландии, Бельгии, Польши</p>	
5	<p>Практическое занятие №26 Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок Скандинавской кухни</p>	
6	<p>Практическое занятие №27 Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни народов Греции, Испании, Португалии</p>	
7	<p>Практическое занятие №28 Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни стран Ближнего Востока и еврейской кухни</p>	
8	<p>Практическое занятие №29 Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни народов Кореи, Монголии и Юго-Восточной Азии</p>	
9	<p>Практическое занятие №30 Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок китайской и корейской кухни</p>	
10	<p>Практическое занятие №31 Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни народов центральной Америки, северо и южноамериканской кухни</p>	

	11	Практическое занятие №32 Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок Арабской, Африканской и Австралийской кухни	60
	Лабораторные занятия		
	1	Лабораторное занятие №15 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Западной Европы	
	2	Лабораторное занятие №16 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Чехии, Словакии	
	3	Лабораторное занятие №17 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов бывшей Югославии, Придунайского государства	
	4	Лабораторное занятие №18 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Италии	
	5	Лабораторное занятие №19 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Франции	
	6	Лабораторное занятие №20 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Австрии, Германии, Люксембурга, Швейцарии, Голландии, Бельгии, Польши	
	7	Лабораторное занятие №21 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок Скандинавской кухни	
	8	Лабораторное занятие №22 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Греции	
	9	Лабораторное занятие №23 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Испании, Португалии	
	10	Лабораторное занятие №24 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Кореи, Монголии и Юго-Восточной Азии	
	11	Лабораторное занятие №25 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок китайской и корейской кухни	
	12	Лабораторное занятие №26 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов центральной Америки	
	13	Лабораторное занятие №27 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Северной Америки	
	14	Лабораторное занятие №28 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Южной Америки	
	15	Лабораторное занятие №29 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок Арабской, Африканской	
	16	Лабораторное занятие № 30 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок Австралийской кухни	

<p>Самостоятельная работа при изучении МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Решение ситуационных задач, подготовка к практическому занятию составление технологических схем производства блюд по Сборнику рецептов Подготовка сообщений</p>	6
<p>Консультации при изучении МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Решение производственных ситуаций Разработка ассортимента холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента для меню</p>	6
<p>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 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 качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	108
<p>Производственная практика (концентрированная) 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 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</p>	180

<p>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.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом</p> <p>8. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p> <p>9. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p> <p>11. Ведение расчетов с потребителями</p>	
Промежуточная аттестация	6
Экзамен (квалификационный)	12
Всего	634

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные;
холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный;
механическое оборудование: блендер ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер; процессор кухонный; планетарный миксер;
тепловое оборудование: плиты электрические; пароконвектомат;
фритюрница; микроволновая печь
оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп;
вспомогательное оборудование: стол производственный; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости; набор разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник; щипцы кулинарные; ножей, корзина для отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль; набор сковород; гриль сковорода; сотейники, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие, тарелки плоские

рабочие столы; весы настольные; цветные разделочные доски; ножи; щипцы универсальные; лопатки; венчики; ложки; ножи экономной очистки овощей; кастрюли; сковороды; сита; формы; кисти кондитерские; кондитерские мешки и насадки; силиконовые формы для выпечки и заморозки; силиконовые коврики

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы. Электронных ресурсов)

Печатные издания:

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»/ Г.П. Семичева. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 234 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
2. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>
3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>
4. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям 	<p><i>Текущий контроль:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

	<p>инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p><i>производственной практикам</i></p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная 	

<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ПКв 3.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни народов мира</p>	<p>(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; 	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
<p>Иметь практический опыт в :</p> <p>-подготовке, уборке рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	<p>Виды работ на учебной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. – Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты – Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты <p>Виды работ на производственной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
<p>Уметь:</p> <p>-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>	<p>Тематика практических занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Рациональная организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции – Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов – Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок – Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов – Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок
<p>Знать:</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок – Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – Нормативно-технологическое обеспечение деятельности по приготовлению, хранению, подготовки к реализации холодных блюд и закусок

Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной работы: Составить блок-схему. Подготовка докладов и сообщений на тему: «Классификация, принцип действия механического оборудования холодного цеха. Принципы безопасной эксплуатации».
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт в : -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями	Виды работ на учебной практике: -Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным соусам и заправкам. Подготовка их к использованию. -Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями -Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. -Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. -Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных. -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. Виды работ на производственной практике: -Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным соусам и заправкам. Подготовка их к использованию. -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 -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. -Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. -Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции

	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>-Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p> <p>-Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p> <p>-Ведение расчетов с потребителями</p>
Уметь:	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления заправок и соусов на растительном масле</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления соусов (маринадов) на уксусе; масляных смесей и оригинальных соусов и заправок</p> <p>Составление технологических схем производства холодных соусов</p> <p>Тематика лабораторных занятий</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск заправок и соусов на растительном масле. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск соусов (маринадов) на уксусе, масляных смесей; оригинальных соусов и заправок. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>
Знать:	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок</p> <p>Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа</p> <p>Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок</p>
Самостоятельная работа	<p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Подготовить доклады: «Способы декорирования тарелки и холодных закусок соусами», «Ассортимент и технология приготовления, соусов для холодных блюд и закусок».</p>
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт в :	<p>Виды работ на учебной практике:</p> <p>-Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам и винегретам. Подготовка их к использованию.</p> <p>-Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>-Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p>
<p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом</p>	

<p>требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями</p>	<p>- Определение степени готовности основных компонентов салатов и винегретов, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке салатов для подачи. - Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов и винегретов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов и винегретов.</p> <p>Виды работ на производственной практике: - Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам и винегретам. Подготовка их к использованию. - 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 - Использование различных технологий приготовления салатов и винегретов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. - Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. - Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. - Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. - Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. - 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. - Ведение расчетов с потребителями</p>
<p>Уметь:</p>	<p>Тематика практических занятий Расчет расхода сырья для приготовления салатов и винегретов из сырых, вареных овощей; фруктов Расчет расхода сырья для приготовления салатов из мяса и субпродуктов; сельскохозяйственной птицы и дичи Расчет расхода сырья для приготовления салатов из рыбы и морепродуктов Расчет расхода сырья для приготовления неперемещиваемых салатов; салатов-коктейлей и десертных салатов Расчет расхода сырья для приготовления теплых салатов Составление нормативно-технологической документации при производстве салатов и винегретов</p> <p>Тематика лабораторных занятий Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из сырых и вареных овощей; фруктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>

	<p>Приготовление, оформление и отпуск салатов из мяса и субпродуктов; сельскохозяйственной птицы и дичи. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск салатов из рыбы и морепродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск неперемещиваемых салатов и салатов-коктейлей; десертных и теплых салатов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>
Знать:	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Правила выбора основных продуктов для приготовления салатов и ингредиентов к ним нужного типа</p> <p>Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок</p> <p>Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск</p> <p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов</p> <p>Особенности приготовления теплых салатов, салатов-коктейлей, не перемещиваемых и десертных салатов, салатов и винегретов региональных кухонь мира</p>
Самостоятельная работа	<p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Подготовить доклады: «Способы декорирования и подачи салатов и винегретов».</p>
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
<p>Иметь практический опыт в :</p> <p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями</p>	<p>Виды работ на учебной практике:</p> <p>-Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию.</p> <p>-Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>-Использование различных технологий приготовления бутербродов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>-Определение степени готовности основных компонентов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке бутербродов для подачи.</p> <p>-Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>-Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>Виды работ на производственной практике:</p> <p>-Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию.</p>

	<p>-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</p> <p>-Использование различных технологий приготовления бутербродов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>-Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>-Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>-Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p> <p>-Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p> <p>-Ведение расчетов с потребителями</p>
Уметь:	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления бутербродов разнообразного ассортимента</p> <p>Составление технологических схем производства бутербродов разнообразного ассортимента</p> <p>Тематика лабораторных занятий</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск бутербродов разнообразного ассортимента. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>
Знать:	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.</p> <p>Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании</p> <p>Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов</p> <p>Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей и грибов</p> <p>Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы</p> <p>Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса</p> <p>Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из птицы</p> <p>Технология приготовления горячих бутербродов</p> <p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями</p> <p>Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p>

	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос
Самостоятельная работа	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Подготовить доклады: «Способы декорирования и подачи бутербродов и канапе», «Ассортимент и технология приготовления банкетных закусок».
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт в: -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями	<p>Виды работ на учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию. -Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями -Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. -Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке простых холодных блюд и закусок для подачи. -Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных. -Обеспечивать температурный и временной режим подачи простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. <p>Виды работ на производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию. -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 -Использование различных технологий приготовления 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. -Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. -Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции

	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздате.</p> <p>-Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p> <p>-Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p> <p>-Ведение расчетов с потребителями</p>
Уметь:	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и морепродуктов</p> <p>Составление технологических схем производства холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и морепродуктов</p> <p>Тематика лабораторных занятий</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из морепродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>
Знать:	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.</p>
Самостоятельная работа	<p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Подготовить доклады: «Способы декорирования и подачи холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбных продуктов моря, рыбной гастрономии»</p>
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт в:	Виды работ на учебной практике:
<p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>-Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию.</p> <p>-Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>-Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>-Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке простых холодных блюд и закусок для подачи.</p>

<p>-ведении расчетов с потребителями</p>	<p>-Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>-Обеспечивать температурный и временной режим подачи простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>Виды работ на производственной практике:</p> <p>-Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию.</p> <p>-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</p> <p>-Использование различных технологий приготовления 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.</p> <p>-Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>-Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>-Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p> <p>-Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p> <p>-Ведение расчетов с потребителями</p>
<p>Уметь:</p>	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных гастрономических продуктов и субпродуктов</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, кролика, дичи</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра; закусочных рулетов</p> <p>Составление технологических схем производства холодных блюд и закусок из мяса, субпродуктов, мясных гастрономических продуктов; сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика</p> <p>Составление технологических схем производства холодных блюд и закусок из яиц и сыра</p> <p>Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер) для различных форм обслуживания</p> <p>Тематика лабораторных занятий</p>

	<p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, мясных гастрономических продуктов и субпродуктов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, кролика и дичи. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных закусочных рулетов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из яиц и сыра. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>
Знать:	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, птицы, кролика, дичи</p> <p>Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.</p>
Самостоятельная работа	<p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Подготовить доклады: «Способы декорирования холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи, кролика, мясных гастрономических продуктов»</p>
ПКв 3.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни народов мира	
Иметь практический опыт в: - приготовлении, творческом оформлении, подаче и презентации бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни мира	<p>Виды работ на учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию. -Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями -Использование различных технологий приготовления простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. -Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовке простых холодных блюд и закусок для подачи. -Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента -Обеспечивать температурный и временной режим подачи простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. <p>Виды работ на производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию.

	<p>-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</p> <p>-Использование различных технологий приготовления 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.</p> <p>-Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>-Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>-Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p> <p>-Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>
<p>Уметь:</p>	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни народов Западной Европы</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни народов бывшей Югославии, Придунайского государства, Чехии, Словакии</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни народов Италии и Франции</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни народов Австрии, Германии, Люксембурга, Швейцарии, Голландии, Бельгии, Польши</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок Скандинавской кухни</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни народов Греции, Испании, Португалии</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни стран Ближнего Востока и еврейской кухни</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни народов Кореи, Монголии и Юго-Восточной Азии</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок китайской и корейской кухни</p> <p>Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухни народов центральной Америки, северо и южноамериканской кухни</p> <p>Практическое занятие №32 Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок Арабской, Африканской и Австралийской кухни</p> <p>Тематика лабораторных занятий</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Западной Европы</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Чехии, Словакии</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов бывшей Югославии, Придунайского государства</p>

	<p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Италии</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Франции</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Австрии, Германии, Люксембурга, Швейцарии, Голландии, Бельгии, Польши</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок Скандинавской кухни</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Греции</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Испании, Португалии</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Кореи, Монголии и Юго-Восточной Азии</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок китайской и корейской кухни</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов центральной Америки</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Северной Америки</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок кухни народов Южной Америки</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок Арабской, Африканской и Австралийской кухни</p>
Знать:	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Виды национальной посуды, инвентаря.</p> <p>Влияние достижений науки и техники на развитие региональной кухни народов мира</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов Западной Европы. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента народов Западной Европы (Англии, Шотландии, Ирландии)</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов бывшей Югославии, Придунайского государства, Чехии, Словакии. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента народов бывшей Югославии (Сербии, Хорватии, Словении), Придунайского государства (Болгария, Венгрия, Румыния), Чехии, Словакии.</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов Италии и Франции. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента народов Италии и Франции</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов Австрии, Германии, Люксембурга, Швейцарии, Голландии, Бельгии, Польши. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента народов Австрии, Германии, Люксембурга, Швейцарии, Голландии, Бельгии, Польши.</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок Скандинавской кухни. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных</p>

	<p>блюд и закусок разнообразного ассортимента Скандинавской кухни (Дания, Норвегия, Финляндия, Швеция).</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов Греции, Испании, Португалии. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента народов Греции, Испании, Португалии</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни стран Ближнего Востока и еврейской кухни. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента кухни стран Ближнего Востока и еврейской кухни (Ирак, Турция, Ливан, Сирия, Иордания, Саудовская Аравия, Израиль).</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов Кореи, Монголии и Юго-Восточной Азии. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента народов Кореи, Монголии и юго-восточной Азии (Индонезия, Вьетнам, Лаос, Малайзия, Филиппины, Новая Гвинея, Тайланд, Бирма, Камбоджа).</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок китайской и корейской кухни. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента китайской и корейской кухни.</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок Индийской кухни; кухни Ирака, Ирана, Афганистана. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента Индийской кухни (Индия, Пакистан, Непал, Бангладеш); кухни Ирака, Ирана, Афганистана</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок кухни народов центральной Америки, северо и южноамериканской кухни. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента народов Североамериканской кухни (США, Канада); Центральной Америки (Мексика, Панама, Коста-Рика, Доминиканская Республика)</p> <p>Ассортимент, технологические особенности приготовления и подачи холодных блюд и закусок Арабской, Африканской и Австралийской кухни. Соблюдение правил сочетаемости продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ. Выбор, применение, комбинация способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента Арабской и Африканской кухни (Алжир, Тунис, Марокко, Египет); Австралийской кухни Австралия, Новая Зеландия).</p>
Самостоятельная работа	<p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
РЕАЛИЗАЦИЯ КОМПЕТЕНТНОСТНОГО ПОДХОДА С
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ ФОРМ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

Общие и профессиональные компетенции	Активные и интерактивные формы проведения занятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Решение производственной ситуации по технологическому процессу приготовления холодных блюд и закусок
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Экскурсия на предприятие общественного питания
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Семинар об актуальных направлениях в технологии приготовления, оформления сложных холодных блюд и закусок
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Презентация по теме: «Творческое оформление и эстетическая подача холодных блюд и закусок»
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Интерактивная учебная лекция «Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок»
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Решение производственных ситуаций по технологическому процессу приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Обсуждение видеомастер-класса «Особенности приготовления салатов и винегретов в национальных кухнях стран мира»
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Решение производственных ситуаций по технологическому процессу приготовления 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	Решение производственных ситуаций по технологическому процессу приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Решение производственных ситуаций по технологическому процессу приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>
<p>ПКв 3.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни народов мира</p>	<p>Решение производственных ситуаций по технологическому процессу приготовления и реализации бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни мира</p>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В
РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	