Приложение 30

к ООП СПО по профессии: **43.01.09 Повар, Кондитер**

**Департамент образования и науки Тюменской области**

**ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09.Повар, кондитер** утверждена приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016года № 1569, зарегистрированного в Минюсте России от 22.12.2016 года № 44989; с учетом требований профессионального стандарта Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); примерной программы по профессии **43.01.09.Повар, кондитер,** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Автор-составитель:**

1. Дёмина Людмила Витальевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников технологического отделения

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /М.Г.Смирных/

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ |  |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** ПМ 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

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

***Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля***

| **Коды формируемых компетенций** | ***Название раздела*** | | |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Действия (дескрипторы)*** | ***Умения*** | ***Знания*** |
| **Раздел модуля 1.** Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | | | |
| ПК 3.1 | - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - применять регламенты, стандарты и нормативно - техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  - регламенты, стандарты, в том числе, система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  - *нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);*  - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  - правила утилизации отходов;  - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;  - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;  - правила оформления заявок на склад;  - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов |
| - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов | - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - своевременно оформлять заявку на склад ассортимент |
| ОК 1 | - распознание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  - определение этапов решения задачи;  - определение потребности в информации;  - осуществление эффективного поиска;  - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий;  - оценка рисков на каждом шагу;  - оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации;  - предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  - составлять план действий;  - определять необходимые ресурсы;  - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  - реализовать составленный план;  - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  - методы работы в профессиональной и смежных сферах;  - структура плана для решения задач;  - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | - планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;  - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;  - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | - определять задачи поиска информации;  - определять необходимые источники информации;  - планировать процесс поиска;  - структурировать получаемую информацию;  - выделять наиболее значимое в перечне информации;  - оценивать практическую значимость результатов поиска;  - оформлять результаты поиска | - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;  - приемы структурирования информации;  - формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | - использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);  - применение современной научной профессиональной терминологии;  - определение траектории профессионального развития и самообразования | - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  - выстраивать траектории профессионального и личностного развития | - содержание актуальной нормативно-правовой документации;  - современная научная и профессиональная терминология;  - возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;  - планирование профессиональной деятельность | - организовывать работу коллектива и команды;  - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | - психология коллектива;  - психология личности;  - основы проектной деятельности |
| ОК 05 | - грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке;  -проявление толерантность в рабочем коллективе | - излагать свои мысли на государственном языке;  - оформлять документ | - особенности социального и культурного контекста;  - правила оформления документов |
| ОК 06 | - понимать значимость своей профессии (специальности);  - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | - описывать значимость своей профессии;  - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | - сущность гражданско-патриотической позиции;  - общечеловеческие ценности;  - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | - соблюдать нормы экологической безопасности;  - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  - пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 08 | - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;  - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности | - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  - основы здорового образа жизни;  - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);  - средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09 | - применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  - использовать современное программное обеспечение | - современные средства и устройства информатизации;  - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке;  - ведение общения на профессиональные темы | - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);  - понимать тексты на базовые профессиональные темы;  - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;  - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);  - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;  - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | - определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  - составлять бизнес план;  - презентовать бизнес-идею;  - определение источников финансирования;  - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела | - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;  - оформлять бизнес-план;  - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования | - основы предпринимательской деятельности;  - основы финансовой грамотности;  - правила разработки бизнес-планов;  - порядок выстраивания презентации;  - кредитные банковские продукты |
| **Раздел модуля 2.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | |
| ПК 3.2-3.6 | - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| - приготовление холодных соусов и заправок | - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:  - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;  - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;  - тереть хрен на терке и заливать кипятком;  - растирать горчичный порошок с пряным отваром;  - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;  - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;  - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;  - готовить производные соуса майонез;  - корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;  - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовление холодных соусов и заправок;  - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;  -рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;  - определять степень готовности соусов | - ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;  - методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;  - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;  - ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;  - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;  - температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов |
| - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче | - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;  - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи;  - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;  -творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами | - техника порционирования, варианты подачи соусов;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;  - методы сервировки и подачи соусов на стол;  - способы оформления тарелки соусами;  -температура подачи соусов;  - правила хранения готовых соусов;  - требования к безопасности хранения готовых соусов;  - правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток |
| ПК 3.3  ОК 01-07,  09,10 | - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| - приготовление салатов разнообразного ассортимента | - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:  - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - замачивать сушеную морскую капусту для набухания;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;  - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;  - прослаивать компоненты салата;  - смешивать различные ингредиенты салатов;  - заправлять салаты заправками;  - доводить салаты до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов | - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;  - органолептические способы определения готовности;  - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;  - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| - хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента | - проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  -выдерживать температуру подачи салатов;  - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | -техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;  - правила хранения салатов разнообразного ассортимента;  -требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;  -правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток |
| - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать визуальный контакт с потребителем;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на салаты разнообразного ассортимента, на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 3.4.  ОК 01-07,  09,10 | - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| - приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;  - готовить квашеную капусту;  - мариновать овощи, репчатый лук, грибы;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;  - охлаждать готовые блюда из различных продуктов;  - фаршировать куриные и перепелиные яйца;  - фаршировать шляпки грибов;  - подготавливать, нарезать пшеничный  и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;  - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;  - вырезать украшения из овощей, грибов;  - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;  - доводить до вкуса;  -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  - соблюдать санитарно- гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок | - методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;  - органолептические способы определения готовности;  - ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;  - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| - хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента | - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;  - хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки | - техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  - правила хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток |
| - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  рассчитывать | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять;  - безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать визуальный контакт с потребителем;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 3.5.  ОК 01-07,  09,10 | - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;  - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | - правила выбора  основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| - приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;  - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;  - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить рыбное желе;  - украшать и заливать рыбные продукты порциями;  - вынимать рыбное желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  - соблюдать санитарно - гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья | - методы приготовления  холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  - органолептические способы определения готовности;  - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;  - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| - хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  -выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий,  закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток |
| - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать визуальный контакт с потребителем;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 3.6.  ОК 01-07,  09,10 | - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;  - организовывать их хранение в процессе приготовления;  - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| - приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;  - охлаждать, хранить  готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;  - порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;  - снимать кожу с отварного языка;  - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;  - украшать и заливать мясные продукты порциями;  - вынимать готовое желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  - соблюдать санитарно -гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;  - виды, назначение и  правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  - органолептические способы определения готовности;  - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;  - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей |
| - хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;  - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  - соблюдать выход при порционировании;  - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  - охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  - хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;  - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток |
| - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | - рассчитывать  стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  - пользоваться контрольно -кассовыми машинами при оформлении платежей;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять безналичные платежи;  - составлять отчет по платежам;  - поддерживать визуальный контакт с потребителем;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  - правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя |
| ОК 01 | - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;  - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  - определение этапов решения задачи;  - определение потребности в информации;  - осуществление эффективного поиска;  - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий;  - оценка рисков на каждом шагу;  - оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации;  - предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана | - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  - составить план действия, определить необходимые ресурсы;  - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  - реализовать составленный план;  - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  - методы работы в профессиональной и смежных сферах;  - структура плана для решения задач;  - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | - планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;  - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;  - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | - определять задачи поиска информации;  - определять необходимые источники информации;  - планировать процесс поиска;  - структурировать получаемую информацию;  - выделять наиболее значимое в перечне информации;  - оценивать практическую значимость результатов поиска;  - оформлять результаты поиска | - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;  - приемы структурирования информации;  - формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | - использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);  - применение современной научной профессиональной терминологии;  - определение траектории профессионального развития и самообразования | - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  - выстраивать траектории профессионального и личностного развития | - содержание актуальной нормативно-правовой документации;  - современная научная и профессиональная терминология;  - возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;  - планирование профессиональной деятельность | - организовывать работу коллектива и команды;  - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | - психология коллектива;  - психология личности;  - основы проектной деятельности |
| ОК 05 | - грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке;  - проявление толерантность в рабочем коллективе | - излагать свои мысли на государственном языке;  - оформлять документ | - особенности социального и культурного контекста;  - правила оформления документов |
| ОК 06 | - понимать значимость своей профессии (специальности);  - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | - описывать значимость своей профессии;  - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | - сущность гражданско-патриотической позиции;  - общечеловеческие ценности;  - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | - соблюдать нормы экологической безопасности;  - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  - пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 08 | - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;  - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности | - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  - основы здорового образа жизни;  - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);  - средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09 | - применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  - использовать современное программное обеспечение | - современные средства и устройства информатизации;  - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке;  -ведение общения на профессиональные темы | - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);  - понимать тексты на базовые профессиональные темы;  - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;  - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);  - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;  - особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | - определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  - составлять бизнес план;  - презентовать бизнес-идею;  - определение источников финансирования;  - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела | - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;  - оформлять бизнес-план;  - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования | - основы предпринимательской деятельности;  - основы финансовой грамотности;  - правила разработки бизнес-планов;  - порядок выстраивания презентации;  - кредитные банковские продукты |

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

Всего часов –**350** часов.

Из них:

* освоение МДК – **102** часа
* практики: учебная – **72** часа и производственная – **108** часов.
* самостоятельная работа обучающихся – **32** часа.
* промежуточная аттестация – 36 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

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

| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Объем программы, час.** | **Объем программы, час** | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Занятия во взаимодействии с преподавателем, час** | | | | | **Самостоятельная работа** |
| **Обучение по МДК, в час.** | | | **Практики** | |
| **всего,**  **часов** | **Лабораторных и практических занятий** | **Курсовых работ (проектов)** | **учебная часов** | **производственная, часов** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| ПК 3.1-3.6  ОК 1-10 | **МДК 03.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | **44** | **32** | 12 |  | **-** |  | **12** |
| ПК 3.1-3.6  ОК 1-10 | **МДК 03.02** Процесс приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразногоассортимента | **90** | **70** | 48 | **-** | **20** |
| ПК 3.1-3.6  ОК 1-10 | Учебная практика (по профилю специальности), часов | **72** |  | | | **72** | **-** |
| ПК 3.1-3.6  ОК 1-10 | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | **108** |  | | | | **108** | **-** |
|  | Демонстрационный экзамен | **18** |  | | | |  |  |
|  | Промежуточная аттестация | **18** |  | | | |  |  |
|  | **Всего:** | **350** | **102** | 60 | - | **72** | **108** | **32** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента.**

| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | | **Уровень освоения** | | **Объем часов** |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | | | | **3** |  |
| **Раздел 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | | | **44** |  |
| **МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента** | | | | | **32/**12 |  |
| **Тема 1.1.**  **Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок** | **Содержание учебного материала** | | | | **8** |  |
| 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании | | 2 | | 2 | ПК 3.1  ОК 01-10 |
| 1. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов | | 3 |
| 1. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации, и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях | | 3 |
| **Тема 1.2.**  **Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | **Содержание учебного материала** | | | | **12** |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | | 2  2 | | 4 | ПК 3.1  ОК 01-10 |
| 1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | | 2 |
| 1. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, подготовки к хранению на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. | | 2 |
| 8. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд | | 2 |
| 9. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | 2 |
| **Тематика практических занятий** | | | | **4** |  |
| **Практическое занятие № 1.** 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, холодных блюд и закусок | 3 | | | 2 | ПК 3.1  ОК 01-10 |
| **Практическое занятие № 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки | | 3 | | 2 |  |
| **Тематика лабораторных работ** | | | | **8** |  |
| **Лабораторная работа № 1.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | | 3 | | 2 | ПК 3.1  ОК 01-10 |
| **Лабораторная работа № 2.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, бутербродов, холодных блюд, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | | 3 | | 2 |
| **Лабораторная работа № 3.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, холодных закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | | 3 | | 2 |
| **Лабораторная работа № 4.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | | 3 | | 2 |
| **Самостоятельная работа по 1 разделу:**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | |  | | 12 |  |
| **Всего по1 разделу:** | | |  | | **32/**12 |  |
| **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента | | | | | **90** |  |
| **МДК.03.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | | **49/*21*** |  |
| **Тема 2.1.**  **Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок** | **Содержание учебного материала** | | | | **2/*1*** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок | | 2 | | 1 | ПК 3.2 |
| 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства | | 2 | |
| 3. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) | | 2 | |
| 4.Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. | | 2 | | 1 |
| 5. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок | | 2 | |
| 1. *Оригинальные соусы и заправки для салатов.* | | *2* | | *1* |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | | | **2** |
| **Практическое занятие № 1.** Расчет количества сырья, выхода соусов разнообразного ассортимента | | | | 2 |
| **Тема 2.2.**  **Приготовление,**  **подготовка к реализации**  **салатов разнообразного**  **ассортимента** | **Содержание учебного материала** | | | | **1/*2*** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного  ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов | 2 | | | 1 | ПК 3.3  ОК 01-  07, 09, 10 |
| 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, правила подбора заправок | 2 | | |
| 3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания | 2 | | |
| *5.Креативность подачи салатов в современном стиле (фильм)* | *2* | | | 1 |
| *6.Новые технологии в оформлении салатов (букет, горка, фигурное)* | | 2 | | 1 |
| **Тематика лабораторных работ** | | | | **8** |
| **Лабораторная работа № 2.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат | | | | 4 |
| **Лабораторная работа № 3.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью,) | | | | 4 |
| **Тема 2.3.**  **Приготовление,**  **подготовка к реализации**  **бутербродов, холодных**  **закусок** | **Содержание учебного материала** | | | | **4/*2*** |  |
| 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании | | 2 | | 1 | ПК 3.4  ОК 01-07, 09, 10 |
| 2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительныхингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости | | 3 | |
| 3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve | | 2 | |
| 4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | 3 | | 1 |
| 5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача | | 2 | | 1 |
| 6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | | 2 | |
| 7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос | | 2 | | 1 |
| *8.Технологический процесс приготовления и оформления сложных бутербродов, роллов, фингерфуд, топас и холодных закусок.* | | *2* | | *1* |
| *9.Новые технологии в приготовлении холодных блюд и закусок* | | *2* | | *1* |
| **Тематика лабораторных работ** | | | | **8/*6*** |
| **Лабораторная работа № 5.** Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | | | 4 |
| **Лабораторная работа № 6.** Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | | | 4 |
| ***Лабораторная работа № 7.*** *Приготовления и оформления сложных салатов, бутербродов, роллов, фингер-фудов, топас. Оценка качества готовой продукции.* | | | | *6* |
| **Тема 2.4.**  **Приготовление,**  **подготовка к реализации**  **холодных блюд из рыбы, мяса, птицы** | **Содержание учебного материала** | | | | **5/*5*** |  |
| 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок | | | 2 | 1 | ПК 3.5,3.6  ОК 01-07, 09, 10 |
| *2. Инновационные кулинарные технологии.* | | | *2* | *1* |
| *3.Низко температурные технологии – Sous Vide* | | | *2* | *1* |
| *4.Современные направления приготовления и оформления кулинарной продукции* | | | *2* | *1* |
| 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом | | 3 | | 1 |
| 7. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Правила сервировки стола, выбор посуды | | 2 | | 1 |
| 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) | | 2 | | 1 |
| 10. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос | | 2 | | 1 |
| *11. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы.* | | *2* | | *2* |
| **Тематика практических занятий** | | | | **4** |
| **Практическое занятие № 2.** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд | | | | 2 |
| **Практическое занятие № 3.** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | | | | 2 |
| **Тематика лабораторных работ** | | | | **15/*5*** |
| **Лабораторная работа № 8.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | | | 4 |
| **Лабораторная работа № 9.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | | | 3 |
| **Лабораторная работа № 10.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | | | 4 |
| **Лабораторная работа № 11.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | | | 4 |
| ***Лабораторная работа № 12*.** *Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы.* | | | | *5* |
| ***Самостоятельная работа по 2 разделу:***  1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  4.Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  5.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  6.Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции | | | | | *20* |  |
| **Всего по 2 разделу:** | | | | | **90** |  |
| **Производственная практика (концентрированная)**  **Виды работ:**  1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.  2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями  4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.  5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.  6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.  7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания | | | | | **108** |  |
| **Учебная практика**  **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 и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  6. Сохранение температурного и временного режима 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 | | | | | **72** |  |
| **Промежуточная аттестация** | | | | | **18** |  |
| **Демонстрационный экзамен** | | | | | **18** |  |
| **Всего:** | | | | | **350** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

**3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

* Весы настольные электронные
* Пароконвектомат
* Конвекционная печь
* Микроволновая печь
* Расстоечный шкаф
* Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница
* Электродрель (жарочная поверхность)
* Плита wok
* Гриль саламандр
* Электроблинница
* Электромармиты
* Кофемашина с капучинатором
* Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
* Ховали (оборудование для варки кофе на песке)
* Шкаф холодильный
* Шкаф морозильный
* Шкаф шоковой заморозки
* Льдогенератор
* Охлаждаемый прилавок-витрина
* Фризер
* Стол холодильный с охлаждаемой горкой
* Гранитор
* Тестораскаточная машина
* Планетарный миксер
* Диспансер для подогрева тарелок
* Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
* Мясорубка
* Слайсер
* Машина для вакуумной упаковки
* Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
* Процессор кухонный
* Овощерезка
* Миксер для коктейлей
* Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - 1 соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
* Кофемолка
* Лампа для карамели
* Аппарат для темперирования шоколада
* Стол с охлаждаемой поверхностью
* Стол с гранитной поверхностью
* Стол с деревянной поверхностью
* Сифон
* Газовая горелка (для карамелизации)
* Барная станция для порционирования соусов
* Набор инструментов для карвинга
* Овоскоп
* Нитраттестер
* Машина посудомоечная
  1. **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177> — Текст: электронный.
2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. СПО: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2019. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-3470-1. — URL: <https://book.ru/book/932996> — Текст: электронный.

**Дополнительные источники:**

1. Саенко, О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. — Москва: КноРус, 2018. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — URL: <https://book.ru/book/924213> — Текст: электронный.
2. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-4778-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL:

**3.3. Организация образовательного процесса**

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

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

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

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

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

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности.

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

**4.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).**

**Критерии оценивания компетенций:**

контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований .

| **Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел 1**. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 3.1-3.6 | *Знания*  - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к личной гигиене персонала;  - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  - правила утилизации отходов;  - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;  - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  - способы и правила порционирования (комплектования);  - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Письменное тестирование.  Собеседование.  Экзамен | Оценка результатов  61% правильных ответов  Оценка процесса.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями\* |
| *Умения*  - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей;  - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов технологического оборудования. | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на  практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Экспертное наблюдение |
| *Действия*  - подготовка рабочего места для порционирования  (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на  практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Экспертное наблюдение |
| **Раздел 2.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | |
| ПК 3.2- 3.6 | *Знания*  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  - правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах;  - правила составления заявки на склад;  - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;  - температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  - ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ;  - ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  - правила торговли;  - правила общения с потребителями;  - базовый словарный запас на иностранном языке;  - техника общения, ориентированная на потребителя;  - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  - требования к личной гигиене персонала;  - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  - правила утилизации отходов;  - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;  - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Письменное тестирование.  Собеседование.  Экзамен | Оценка процесса.  61%правильных ответов.  Оценка результатов.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями |
| *Умения*  - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - организовывать их хранение до момента использования;  - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил;  - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - определять степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - доводить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента до вкуса, до определенной консистенции;  - владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - подбирать гарниры, соусы;  - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи;  - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;  - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил;  - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  - рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - владеть профессиональной терминологией;  - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - разрешать проблемы в рамках своей компетенции;  - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на  практике | Экспертное наблюдение и оценкарезультатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Экспертное наблюдение |
| *Действия*  - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  - приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;  - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;  - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на  практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | *Знания*  - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  - Методы работы в профессиональной и смежных сферах;  - структура плана для решения задач;  - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. | Письменное тестирование  Собеседование  Экзамен | Оценка процесса.  61%правильных ответов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. |
| *Умения*  - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  - составить план действия,  - определить необходимые ресурсы;  - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  - реализовать составленный план;  - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов. |
| *Действия*  - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;  - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  - определение этапов решения задачи;  - определение потребности в информации;  - осуществление эффективного поиска;  - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;  - разработка детального плана действий;  - оценка рисков на каждом шагу;  - оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на  практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | *Знания*  - психология коллектива;  - психология личности;  - основы проектной деятельности | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на  практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Экспертное наблюдение |
| *Умения*  - организовывать работу коллектива и команды;  - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов. |
| *Действия*  - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;  - планирование профессиональной деятельность | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на  практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов. |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | *Знания*  - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  - пути обеспечения ресурсосбережения | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на  практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов. |
| *Умения*  - соблюдать нормы экологической безопасности;  - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов. |
| *Действия*  - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на  практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов. |

***\**** Требования представлены в методических указаниях по практическим / лабораторным работам, в программах промежуточной и итоговой аттестации.

**4.2. Типовые контрольные задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Кол-во**  **операций** |
| **Задание № 1. Выберите правильный вариант ответа** | | |
| 1 | Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:  а) бутерброды, салаты, заливные блюда  б) салаты, напитки, заливные блюда  в) бутерброды, супы, салаты  г) соусы, салаты, напитки | Р=1 |
| 2 | Холодные закуски подразделяются на:  а) канапе, волованы, рулеты  б) бутерброды, винегреты, заливные  в) канапе, салаты, рулеты  г) салаты, бутерброды, заливные. | Р=1 |
| 3 | Основой канапе служит:  а) хлеб, багет, лаваш  б) мясо, капуста, хлеб  в) хлеб, багет, гренки  г) гренки, картофель, мясо | Р=1 |
| 4 | Каковы размеры канапе:  а) 3 х 4 х 0.5  б) 5 х 6 х 05  в) 10 х 10 х 10  г) 15 х 3 х 10 | Р=1 |
| 5 | Срок реализации канапе:  а) 6 часов  б) 12 часов  в) 18 часов  г) 30 минут | Р=1 |
| 6 | К сложным холодным закускам относятся:  а) закуски их моллюсков, ассорти мясное или рыбное  б) мини запеканки, винегреты, террины  в) мини запеканки, закуски на шпажке, террины  г) ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски | Р=1 |
| 7 | Ингредиенты сложной холодной закуски «Матрёшки»:  а) помидоры, печень, масло  б) яйцо, мясо жаренное, перец сладкий  в) яйцо, перец сладкий, икра черная  г) икра черная, рыба, печень | Р=1 |
| 8 | Ингредиенты сложной холодной закуски шампиньоны застольные:  а) грибы, зелень, картофель  б) грибы, капуста, морковь  в) грибы, помидоры, сыр  г) грибы, картофель, сыр | Р=1 |
| 9 | Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:  а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы  б) паприка, соусы, икра  в) икра, сахарная пудра, соусы  г) соусы, карвинг из овощей, зелень | Р=1 |
| 10 | На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:  а) татарский  б) польский  в) коктейльный  г) сухарный | Р=1 |
| 11 | Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции:  а) майонез  б) кетчуп  в) вустерский  г) провансаль | Р=1 |
| 12 | Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному:  а) соус винегрет  б) майонез  в) вустерский  г) маринад овощной | Р=1 |
| 13 | Подберите сложный холодный соус к рыбе отварной холодной:  а) майонез  б) вустерский  в) соус винегрет  г) маринад овощной | Р=1 |
| 14 | Холодные блюда подают выходом:  а) 25-80 г  б) 100-120 г  в) 150-250 г  г) 250-400 г | Р=1 |
| 15 | Для приготовлении рыбы заливной рыбу:  а) тушат  б) жарят  в) запекают  г) варят | Р=1 |
| 16 | Ингредиенты для приготовления желе рыбного:  а) желатин, майонез, морковь  б) бульон, молоко, агар-агар  в) бульон, желатин, специи  г) крахмал, сметана, специи | Р=1 |
| 17 | Чтобы заливное освободить от формы следует:  а) нагреть  б) охладить  в) опустить в кипяток на 3 секунды  г) опустить в кипяток на 3 минуты | Р=1 |
| 18 | По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд:  а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу  б) запаху, внешнему виду, температуре  в) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции  г) содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу | Р=1 |
| 19 | Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года:  а) маринованные  б) заливные  в) паштеты  г) фаршированные | Р=1 |
| 20 | Ингредиенты для приготовления сложной закуски ассорти:  а) помидоры, баклажаны, кабачки  б) картофель ,баклажан, кабачки  в) помидоры, капуста, морковь  г) огурцы, лук, кабачки | Р=1 |
| 21 | Это является иногда заключительным этапом перед использованием холодной закуски, а так же предшествует тепловой обработке:  а) обёртывание  б) запекание  в) маринование  г) фарширование | Р=1 |
| 22 | Этим закускам придаётся форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную:  а) рулеты (террины)  б) карпаччо  в) паштеты  г) муссы | Р=1 |
| 23 | Они могут употребляться как для украшения холодных блюд, так и для придания текстуры, вкуса и цвета:  а) сыры  б) зелень  в) фрукты  г) цветы | Р=1 |
| 24 | При правильном подборе и профессиональном использовании оно придаёт сложным холодным блюдам и соусам восхитительный вкус:  а) вино  б) сахар  в) соль  г) уксус | Р=1 |
| 25 | Чтобы вкус вина при приготовлении сложных холодных блюд и соусов не был резким, его:  а) разводят  б) кипятят  в) охлаждают  г) настаивают | Р=1 |
| 26 | Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги животных:  а) салат  б) студень  в) заливное  г) паштет | Р=1 |
| 27 | Чтобы приготовить сложное холодное блюдо паштет (патэ) используют оболочку из:  а) шпика  б) капусты  в) теста  г) синтетической пленки | Р=1 |
| 28 | В сложных холодных блюдах паштеты при выпечке, образующееся пространство между начинкой и тестом заполняют:  а) сиропом  б) бульоном  в) маслом  г) желе | Р=1 |
| 29 | Для фарширования яиц используют:  а) котлетную массу  б) сырую рыбу  в) икру, сыр, грибы, семгу  г) тушеную капусту | Р=1 |
| 30 | Волованы готовят из теста:  а) бисквитного  б) песочного  в) слоёного  г) заварного | Р=1 |
|  | **Перечислите:** |  |
| 31 | какие продукты используют для приготовления бутербродов?   * а) с рыбными и мясными гастрономическими продуктами, * б) кулинарными изделиями, * в) сыром, * г) творожной массой, * д) повидлом, джемом, * е) овощами, * ж) фруктами, * з) яйцами, * и) масляными смесями и пастами, * к) соусами. | Р=6 |
| 32 | какие продукты используют для фарша при приготовлении яиц фаршированных, используя рисунок?   * а)икра красная * б)икра черная * в)паштет из печени * г)сыр | Р=3 |
| 33 | продукты, входящие в состав блюда «Паштет из печени»;  укажите форму паштета:  а) лук  б) морковь   1. в) печень   г) сливочное масло  д) молоко или бульон  е) яйцо  ж)свекла  з) железо  и)говядина | Р= 6 |
| 34 | способы вымачивания саленной сельди | Р=3 |
|  | **Назовите:** |  |
| 35 | разновидности хлеба, используемые для приготовления бутербродов  а) пшеничный б) ржаной хлеб в) суточной давности | Р=3 |
| 36 | какой вид заправки используют для винегрета?   * а)на сливочном масле * б)на растительном масле * в)на облепиховом масле | Р=1 |
|  | **Установите соответствие:** |  |
| 37 | между цветом редиса и способами его обработки:    1) редис белый а) не очищают от кожицы  2) редис красный б) очищают от кожицы | Р=2 |
| 38 | между видами овощей и временем хранения салатов из них:   1. из сырых овощей а) 30мин 2. из варенных овощей б) 15мин | Р=2 |
| 39 | Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета  а) оформить и украсить  б) нарезать картофель  в) очистить овощи  г) нарезать лук  д) посолить  е) нарезать морковь  ж) перемешать овощи  з) добавить масло  и) нарезать огурцы  к) нарезать свеклу  л) повторно перемешать | Р= 11 |
| 40 | Укажите вид бутерброда, который называется многослойный  а)содержащий несколько ломтиков хлеба с разными видами продуктов;  б)содержащий несколько видов продуктов на одном ломтике хлеба. | Р=1 |
| 41 | Заполните пропуски:  Филе сельди нарезают под углом, кусочками шириной \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в направлении от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ к голове. | Р=2 |
| **2** | **Практическое задание:** |  |
|  | 1. Укажите название сырья и рассчитайте его необходимое количество для приготовления 50 и 75 порций соуса майонез с зеленью. Выход 1 порции – 50г. Результаты занесите в таблицу  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Сырьё | Масса на 1 порцию, г | | Масса нетто кг, на число порций | | | брутто | нетто | 50 | 75 | |  |  |  |  |  | | Выход: |  |  |  |  | | Р=10 |
| 1. Решите задачи: 2. Определить количество котлетного мяса, которое получится при разделке 203 кг говядины 2-й категории. 3. Определить массу готового изделия из 0,145кг условного продукта. Количество отходов при механической кулинарной обработке согласно Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий составляет 35%, а потери при тепловой обработке составили 20%. | Р=20 |

**4.3. Система оценивания**

Система оценивания включает оценку текущей работы на лекциях и семинарских занятиях, выполнение самостоятельной работы, заданий по желанию студентов, тестовую работу, аттестацию по результатам освоения дисциплины.

Текущая работа студента включает:

• индивидуальные консультации с преподавателем в течение семестра, собеседование по текущим практическим заданиям;

• подготовку к практическим занятиям, углубленное изучение отдельных тем и вопросов курса;

• выполнение самостоятельных заданий;

• подготовку к аттестации по дисциплине.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам рубежного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Процент результативности (правильных ответов)** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** | |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |