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 3.3ОК 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 пшеничныйи 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 выбораосновных 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 приготовленияхолодных 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 произношенияправила 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 3.1-3.6ОК 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 3.1-3.6ОК 1-10 | **МДК 03.02** Процесс приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразногоассортимента | **90** | **70** | 48 | **-** | **20** |
| ПК 3.1-3.6ОК 1-10 | Учебная практика (по профилю специальности), часов | **72** |  | **72** | **-** |
| ПК 3.1-3.6ОК 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 3.1ОК 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
 | 22 | 4 | ПК 3.1ОК 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 3.1ОК 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 3.1ОК 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 разнообразногоассортимента. 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 требованиями4. 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 требованиями3. 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 результатов61% правильных ответовОценка 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 тестированиеСобеседованиеЭкзамен | Оценка процесса.61%правильных ответовОценка 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 блюдаб) салаты, напитки, заливные блюдав) бутерброды, супы, салатыг) соусы, салаты, напитки | Р=1 |
| 2 | Холодные закуски подразделяются на:а) канапе, волованы, рулетыб) бутерброды, винегреты, заливныев) канапе, салаты, рулетыг) салаты, бутерброды, заливные. | Р=1 |
| 3 | Основой канапе служит:а) хлеб, багет, лавашб) мясо, капуста, хлебв) хлеб, багет, гренкиг) гренки, картофель, мясо | Р=1 |
| 4 | Каковы размеры канапе:а) 3 х 4 х 0.5б) 5 х 6 х 05в) 10 х 10 х 10г) 15 х 3 х 10 | Р=1 |
| 5 | Срок реализации канапе:а) 6 часовб) 12 часовв) 18 часовг) 30 минут | Р=1 |
| 6 | К сложным холодным закускам относятся:а) закуски их моллюсков, ассорти мясное или рыбноеб) мини запеканки, винегреты, терриныв) мини запеканки, закуски на шпажке, терриныг) ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски | Р=1 |
| 7 | Ингредиенты сложной холодной закуски «Матрёшки»:а) помидоры, печень, маслоб) яйцо, мясо жаренное, перец сладкийв) яйцо, перец сладкий, икра чернаяг) икра черная, рыба, печень | Р=1 |
| 8 | Ингредиенты сложной холодной закуски шампиньоны застольные:а) грибы, зелень, картофельб) грибы, капуста, морковьв) грибы, помидоры, сырг) грибы, картофель, сыр | Р=1 |
| 9 | Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусыб) паприка, соусы, икрав) икра, сахарная пудра, соусыг) соусы, карвинг из овощей, зелень | Р=1 |
| 10 | На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:а) татарскийб) польскийв) коктейльныйг) сухарный | Р=1 |
| 11 | Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции:а) майонезб) кетчупв) вустерскийг) провансаль | Р=1 |
| 12 | Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному:а) соус винегретб) майонезв) вустерскийг) маринад овощной | Р=1 |
| 13 | Подберите сложный холодный соус к рыбе отварной холодной:а) майонезб) вустерскийв) соус винегретг) маринад овощной | Р=1 |
| 14 | Холодные блюда подают выходом:а) 25-80 гб) 100-120 гв) 150-250 гг) 250-400 г | Р=1 |
| 15 | Для приготовлении рыбы заливной рыбу:а) тушатб) жарятв) запекаютг) варят | Р=1 |
| 16 | Ингредиенты для приготовления желе рыбного:а) желатин, майонез, морковьб) бульон, молоко, агар-агарв) бульон, желатин, специиг) крахмал, сметана, специи | Р=1 |
| 17 | Чтобы заливное освободить от формы следует:а) нагретьб) охладитьв) опустить в кипяток на 3 секундыг) опустить в кипяток на 3 минуты | Р=1 |
| 18 | По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд:а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусуб) запаху, внешнему виду, температурев) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенцииг) содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу | Р=1 |
| 19 | Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года:а) маринованныеб) заливныев) паштетыг) фаршированные | Р=1 |
| 20 | Ингредиенты для приготовления сложной закуски ассорти:а) помидоры, баклажаны, кабачкиб) картофель ,баклажан, кабачкив) помидоры, капуста, морковьг) огурцы, лук, кабачки | Р=1 |
| 21 | Это является иногда заключительным этапом перед использованием холодной закуски, а так же предшествует тепловой обработке:а) обёртываниеб) запеканиев) маринованиег) фарширование | Р=1 |
| 22 | Этим закускам придаётся форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную:а) рулеты (террины)б) карпаччов) паштетыг) муссы | Р=1 |
| 23 | Они могут употребляться как для украшения холодных блюд, так и для придания текстуры, вкуса и цвета:а) сырыб) зеленьв) фруктыг) цветы | Р=1 |
| 24 | При правильном подборе и профессиональном использовании оно придаёт сложным холодным блюдам и соусам восхитительный вкус:а) виноб) сахарв) сольг) уксус | Р=1 |
| 25 | Чтобы вкус вина при приготовлении сложных холодных блюд и соусов не был резким, его:а) разводятб) кипятятв) охлаждаютг) настаивают | Р=1 |
| 26 | Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги животных:а) салатб) студеньв) заливноег) паштет | Р=1 |
| 27 | Чтобы приготовить сложное холодное блюдо паштет (патэ) используют оболочку из:а) шпикаб) капустыв) тестаг) синтетической пленки | Р=1 |
| 28 | В сложных холодных блюдах паштеты при выпечке, образующееся пространство между начинкой и тестом заполняют:а) сиропомб) бульономв) масломг) желе | Р=1 |
| 29 | Для фарширования яиц используют:а) котлетную массуб) сырую рыбув) икру, сыр, грибы, семгуг) тушеную капусту | Р=1 |
| 30 | Волованы готовят из теста:а) бисквитногоб) песочногов) слоёногог) 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) лукб) морковь 1. в) печень

г) сливочное маслод) молоко или бульон е) яйцо ж)свеклаз) железои)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 винегретаа) оформить и украситьб) нарезать картофельв) очистить овощиг) нарезать лукд) посолитье) нарезать морковьж) перемешать овощиз) добавить маслои) нарезать огурцык) нарезать свеклул) повторно перемешать | Р= 11 |
| 40 | Укажите вид бутерброда, который называется многослойныйа)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 |