Приложение 36 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.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

2024

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** разработана с учетом требований:

* ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569, зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016)

**Организация-разработчик:**

1. ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

**Разработчик:**

1. Гумерова М.Ф., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотренона заседании цикловой комиссии педагогических работников технологического направления

Протокол №9 от «24» мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии: Чубукова Е.М.

Согласовано:

Методист \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Симанова И.Н./

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 |

* 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**
     1. **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

* + - 1. Перечень общих компетенций и личностных результатов:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий  ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях |

* + 1. 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. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | * подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * упаковки, складирования неиспользованных продуктов; * порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; * ведения расчетов с потребителями |
| Уметь |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * 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 * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Знать | * 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; - 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; 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 |

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

Всего часов – **632** ч.

Из них: освоение МДК – **206** ч.

в том числе консультация обучающихся – **18** ч.

Практики:

в том числе учебная **72** ч.

производственная – **324** ч. квалификационный экзамен - **6** ч.

* 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**
     1. **Структура профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессио нальных компетенц ий** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Объем программы, час.** | **Объем программы, час** | | | | | |
| **Занятия во взаимодействии с преподавателем, час** | | | | | **Консультации** |
| **Обучение по МДК, в час.** | | | **Практики** | |
| **всего, часов** | **Лабораторных и практических занятий** | **Курсовых работ (проектов)** | **учебная часов** | **производственна я, часов** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| ПК 3.1-3.6  ОК 1-10 | **МДК 03.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд,  кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | **80** | **40** | 40 |  | **-** |  | **18** |
| ПК 3.1-3.6  ОК 1-10 | **МДК 03.02** Процесс приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и  закусок разнообразного ассортимента | **126** | **58** | 68 | **-** | **-** |
| ПК 3.1-3.6  ОК 1-10 | Учебная практика (по профилю специальности), часов | **72** |  | | | **72** | **-** |
| ПК 3.1-3.6  ОК 1-10 | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если  предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | **324** |  | | | | **324** | **-** |
|  | Промежуточная аттестация | **12** |  | | | |  |  |
|  | **Всего:** | **632** | **98** | 108 | - | **72** | **324** | **18** |

**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** | **Урове нь освоен ия** | **Объем часов** | **ОК, ПК, ЛР** |
| **1** | **2** | | **3** |  |
| **МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента** | | | **80** |  |
| **Тема 1.1.**  **Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок** | **Содержание учебного материала** | | **14** |  |
| 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании | 2 | 4 | ПК 3.1  ОК 01-10 |
| 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов | 4 |
| 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации, и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях | 6 |
| **Тема 1.2.**  **Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | **Содержание учебного материала** | | **26** |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | 2  2 | 8 | ПК 3.1  ОК 01-10;  ЛР 4; ЛР5; ЛР6 |
| 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 4 |
| 3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, подготовки к хранению на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. | 5 |
| 8. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд | 5 |
| 9. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | 4 |
| **Тематика лабораторно-практических занятий** | | **40** |  |
| **Лабораторно-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 | 6 | ПК 3.1  ОК 01-10  ЛР 4; ЛР5; ЛР6 |
| **Лабораторно-практическое занятие № 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки | 3 | 8 |  |
| **Лабораторно-практическое занятие № 3.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, отработке умений безопасной эксплуатации | 3 | 6 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ),**  **междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Урове нь освоен ия** | **Объем часов** | **ОК, ПК, ЛР** |
| **1** | **2** | | **3** |  |
|  | технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения |  |  | ПК 3.1  ОК 01-10  ЛР 4; ЛР5; ЛР6 |
| **Лабораторно-практическое занятие № 4.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, бутербродов, холодных блюд, отработке умений безопасной  эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 3 | 6 |
| **Лабораторно-практическое занятие № 5.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, холодных закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 3 | 8 |
| **Лабораторно-практическое занятие № 6.** 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 | 6 |
| **Косультации 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. | |  | 18 |  |
| **Всего по1 разделу:** | |  | **80** |  |
| **МДК.03.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | **126** |  |
| **Тема 2.1.**  **Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок** | **Содержание учебного материала** | | **8** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок | 2 | 1 | ПК 3.2  ЛР 4; ЛР5; ЛР6 |
| 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного  производства | 2 | 1 |
| 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 | 1 |
| 4.Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел,  эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. | 2 | 2 |
| 5. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки | 2 | 2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ),**  **междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Урове нь освоен ия** | **Объем часов** | **ОК, ПК, ЛР** |
| **1** | **2** | | **3** |  |
|  | хранения холодных соусов и заправок |  |  |  |
| *6. Оригинальные соусы и заправки для салатов.* | *2* | *1* |
| **Тематика лабораторно-практических занятий** | | **6** |
| **Лабораторно-практическое занятие №1.** Расчет количества сырья, выхода соусов разнообразного ассортимента | | 2 |
|  | **Лабораторно-практическое занятие № 2.** Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов | | 4 |  |
| **Тема 2.2. Приготовление,**  **подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента** | **Содержание учебного материала** |  | **8** |  |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов | 2 | 1 | ПК 3.3  ОК 01-  07, 09, 10  ЛР 4; ЛР5; ЛР6 |
| 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 | 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 | 2 |
| *5.Креативность подачи салатов в современном стиле (фильм)* | *2* | 1 |
| *6.Новые технологии в оформлении салатов (букет, горка, фигурное)* | 2 | 2 |
| **Тематика лабораторно –практических работ** | | **8** |
| **Лабораторно-практическое занятие № 3.** 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 |
| **Лабораторно-практическое занятие № 4.** 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** | | **18** |  |
| 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  ЛР 4; ЛР5; ЛР6 |
| 2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости | 3 | 1 |
| 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 | 2 | 2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ),**  **междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Урове нь освоен ия** | **Объем часов** | **ОК, ПК, ЛР** |
| **1** | **2** | | **3** |  |
|  | Cook&Serve |  |  |  |
| 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 | 4 |
| 5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача | 2 | 2 |
| 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 | 1 |
| 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 | 2 |
| *8.Технологический процесс приготовления и оформления сложных бутербродов, роллов, фингерфуд, топас и холодных закусок.* | *2* | *3* |
| *9.Новые технологии в приготовлении холодных блюд и закусок* | *2* | *2* |
| **Тематика лабораторных работ** | | **24** |
| **Лабораторно-практическое занятие № 6.** Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | 6 |
| **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 | | 8 |
| ***Лабораторная работа № 7.*** *Приготовления и оформления сложных салатов, бутербродов, роллов, фингер-фудов, топас. Оценка качества готовой продукции.* | | *10* |
| **Тема 2.4. Приготовление,**  **подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы** | **Содержание учебного материала** | | **24** |  |
| 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 | 2 | ПК 3.5,3.6  ОК 01-07,  09, 10  ЛР 4; ЛР5; ЛР6 |
| *2. Инновационные кулинарные технологии.* | *2* | *2* |
| *3.Низко температурные технологии – Sous Vide* | *2* | *2* |
| *4.Современные направления приготовления и оформления кулинарной продукции* | *2* | *2* |
| 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом | 3 | 4 |
| 7. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Правила сервировки стола, выбор | 2 | 2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ),**  **междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Урове нь освоен ия** | **Объем часов** | **ОК, ПК, ЛР** |
| **1** | **2** | | **3** |  |
|  | посуды |  |  |  |
| 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) | 2 | 4 |
| 10. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос | 2 | 2 |
| *11. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного*  *сырья, мяса и птицы.* | *2* | *4* |
| **Тематика лабораторно- практических занятий** | | **30** |
| **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 |
| **Лабораторная работа № 8.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | 6 |
| **Лабораторная работа № 9.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | 4 |
| **Лабораторная работа № 10.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | 6 |
| **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.* | | *6* |
| **Всего по 2 разделу:** | | | **126** |  |
| **Производственная практика (концентрированная) Виды работ:**   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. | | | **324** | **ПК 3.1 -3.6** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ),**  **междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Урове нь освоен ия** | **Объем часов** | **ОК, ПК, ЛР** |
| **1** | **2** | | **3** |  |
| 1. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 2. 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 | | |  |  |
| **Учебная практика Виды работ:**   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Сохранение температурного и временного режима подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок | | | **72** | **ПК 3.1 -3.6** |
| **Промежуточная аттестация** | | | **12** |  |
| **Всего:** | | | **206** |  |

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).
   1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
      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

*3.1.* **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.

* 1. 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:
   1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)**
      1. **Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).**

**Критерии оценивания компетенций:**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
| **Раздел 1**. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 3.1-3.6 | *Знания*   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * способы и правила порционирования (комплектования); * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. * условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Письменное тестирование.  Собеседование. Экзамен | Оценка результатов 61% правильных ответов  Оценка процесса.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями\* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
|  | *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. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. |
| Практическая работа. | Оценка результатов. |
| Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. |
| Виды работ на практике | 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. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. |
| Практическая работа. | Оценка результатов. |
| Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с  требованиями. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
|  |  | Виды работ на практике | 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 | Письменное тестирование.  Собеседование. Экзамен | Оценка процесса. 61%правильных ответов.  Оценка результатов.  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
|  | 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 |  |  |
| *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; | 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 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
|  | * 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 |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
|  | 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 |  |  |
| *Действия*   * подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; * ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; * подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; * подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | *Знания*   * актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; * основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; * алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; * Методы работы в профессиональной и смежных сферах; * структура плана для решения задач; * порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. | Письменное тестирование  Собеседование Экзамен | Оценка процесса. 61%правильных ответов  Оценка результатов  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
|  | *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 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
|  |  |  | 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; | Лабораторная | Экспертное наблюдение и оценка |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
|  | - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на практике | результатов в соответствии с требованиями.  Оценка результатов. |

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Кол-во операций** |
| **Задание № 1. Выберите правильный вариант ответа** | | |
| 1 | Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции: а) бутерброды, салаты, заливные блюда  б) салаты, напитки, заливные блюда в) бутерброды, супы, салаты  г) соусы, салаты, напитки | Р=1 |
| 2 | Холодные закуски подразделяются на: а) канапе, волованы, рулеты  б) бутерброды, винегреты, заливные в) канапе, салаты, рулеты  г) салаты, бутерброды, заливные. | Р=1 |
| 3 | Основой канапе служит: а) хлеб, багет, лаваш  б) мясо, капуста, хлеб в) хлеб, багет, гренки  г) гренки, картофель, мясо | Р=1 |
| 4 | Каковы размеры канапе: а) 3 х 4 х 0.5  б) 5 х 6 х 05  в) 10 х 10 х 10  г) 15 х 3 х 10 | Р=1 |
| 5 | Срок реализации канапе: а) 6 часов  б) 12 часов  в) 18 часов  г) 30 минут | Р=1 |
| 6 | К сложным холодным закускам относятся:  а) закуски их моллюсков, ассорти мясное или рыбное б) мини запеканки, винегреты, террины  в) мини запеканки, закуски на шпажке, террины  г) ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски | Р=1 |
| 7 | Ингредиенты сложной холодной закуски «Матрёшки»: а) помидоры, печень, масло  б) яйцо, мясо жаренное, перец сладкий в) яйцо, перец сладкий, икра черная  г) икра черная, рыба, печень | Р=1 |
| 8 | Ингредиенты сложной холодной закуски шампиньоны застольные: а) грибы, зелень, картофель  б) грибы, капуста, морковь в) грибы, помидоры, сыр  г) грибы, картофель, сыр | Р=1 |
| 9 | Назовите варианты оформления сложных холодных закусок: а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы  б) паприка, соусы, икра  в) икра, сахарная пудра, соусы  г) соусы, карвинг из овощей, зелень | Р=1 |
| 10 | На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус: а) татарский  б) польский  в) коктейльный г) сухарный | Р=1 |
| 11 | Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции: а) майонез  б) кетчуп  в) вустерский г) провансаль | Р=1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 12 | Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному: а) соус винегрет  б) майонез  в) вустерский  г) маринад овощной | Р=1 |
| 13 | Подберите сложный холодный соус к рыбе отварной холодной: а) майонез  б) вустерский  в) соус винегрет  г) маринад овощной | Р=1 |
| 14 | Холодные блюда подают выходом: а) 25-80 г  б) 100-120 г  в) 150-250 г  г) 250-400 г | Р=1 |
| 15 | Для приготовлении рыбы заливной рыбу: а) тушат  б) жарят  в) запекают г) варят | Р=1 |
| 16 | Ингредиенты для приготовления желе рыбного: а) желатин, майонез, морковь  б) бульон, молоко, агар-агар в) бульон, желатин, специи г) крахмал, сметана, специи | Р=1 |
| 17 | Чтобы заливное освободить от формы следует: а) нагреть  б) охладить  в) опустить в кипяток на 3 секунды г) опустить в кипяток на 3 минуты | Р=1 |
| 18 | По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд: а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу  б) запаху, внешнему виду, температуре  в) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции г) содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу | Р=1 |
| 19 | Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года: а) маринованные  б) заливные в) паштеты  г) фаршированные | Р=1 |
| 20 | Ингредиенты для приготовления сложной закуски ассорти: а) помидоры, баклажаны, кабачки  б) картофель ,баклажан, кабачки в) помидоры, капуста, морковь г) огурцы, лук, кабачки | Р=1 |
| 21 | Это является иногда заключительным этапом перед использованием холодной закуски, а так же предшествует тепловой обработке:  а) обёртывание б) запекание  в) маринование г) фарширование | Р=1 |
| 22 | Этим закускам придаётся форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную:  а) рулеты (террины) б) карпаччо  в) паштеты г) муссы | Р=1 |
| 23 | Они могут употребляться как для украшения холодных блюд, так и для придания текстуры, вкуса и цвета:  а) сыры б) зелень в) фрукты | Р=1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | г) цветы |  |
| 24 | При правильном подборе и профессиональном использовании оно придаёт сложным холодным блюдам и соусам восхитительный вкус:  а) вино б) сахар в) соль г) уксус | Р=1 |
| 25 | Чтобы вкус вина при приготовлении сложных холодных блюд и соусов не был резким, его: а) разводят  б) кипятят  в) охлаждают г) настаивают | Р=1 |
| 26 | Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги животных: а) салат  б) студень в) заливное  г) паштет | Р=1 |
| 27 | Чтобы приготовить сложное холодное блюдо паштет (патэ) используют оболочку из: а) шпика  б) капусты в) теста  г) синтетической пленки | Р=1 |
| 28 | В сложных холодных блюдах паштеты при выпечке, образующееся пространство между начинкой и тестом заполняют:  а) сиропом б) бульоном в) маслом  г) желе | Р=1 |
| 29 | Для фарширования яиц используют: а) котлетную массу  б) сырую рыбу  в) икру, сыр, грибы, семгу г) тушеную капусту | Р=1 |
| 30 | Волованы готовят из теста: а) бисквитного  б) песочного в) слоёного  г) заварного | Р=1 |
|  | **Перечислите:** |  |
| 31 | какие продукты используют для приготовления бутербродов? а) с рыбными и мясными гастрономическими продуктами,  б) кулинарными изделиями, в) сыром,  г) творожной массой, д) повидлом, джемом, е) овощами,  ж) фруктами, з) яйцами,  и) масляными смесями и пастами, к) соусами. | Р=6 |
| 32 | какие продукты используют для фарша при приготовлении яиц фаршированных, используя рисунок?  а)икра красная б)икра черная в)паштет из печени  г)сыр | Р=3 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Описание: M216 |  |
| 33 | продукты, входящие в состав блюда «Паштет из печени»; укажите форму паштета:  а) лук  б) морковь в) печень  г) сливочное масло  д) молоко или бульон е) яйцо  ж)свекла з) железо и)говядина | Р= 6 |
| 34 | способы вымачивания саленной сельди | Р=3 |
|  | **Назовите:** |  |
| 35 | разновидности хлеба, используемые для приготовления бутербродов а) пшеничный б) ржаной хлеб в) суточной давности | Р=3 |
| 36 | какой вид заправки используют для винегрета? а)на сливочном масле  б)на растительном масле в)на облепиховом масле | Р=1 |
|  | **Установите соответствие:** |  |
| 37 | между цветом редиса и способами его обработки:   1. редис белый а) не очищают от кожицы 2. редис красный б) очищают от кожицы | Р=2 |
| 38 | между видами овощей и временем хранения салатов из них:   1. из сырых овощей а) 30мин 2. из варенных овощей б) 15мин | Р=2 |
| 39 | Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета а) оформить и украсить  б) нарезать картофель в) очистить овощи  г) нарезать лук д) посолить  е) нарезать морковь ж) перемешать овощи з) добавить масло  и) нарезать огурцы к) нарезать свеклу  л) повторно перемешать | Р= 11 |
| 40 | Укажите вид бутерброда, который называется многослойный  а)содержащий несколько ломтиков хлеба с разными видами продуктов; б)содержащий несколько видов продуктов на одном ломтике хлеба. | Р=1 |
| 41 | Заполните пропуски:  Филе сельди нарезают под углом, кусочками шириной , в направлении от к голове. | Р=2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | | | | | |  |
| **2** | **Практическое задание:** | | | | | | |  |
|  | 1. Укажите название сырья и рассчитайте его необходимое количество для приготовления 50 и 75 порций соуса майонез с зеленью. Выход 1 порции – 50г. Результаты занесите в таблицу | | | | | | | Р=10 |
|  | Сырьё | Масса на 1 порцию, г | | Масса нетто кг, на число порций | |  |
| брутто | нетто | 50 | 75 |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  |  |  |
| 2. Решите задачи:   1. Определить количество котлетного мяса, которое получится при разделке 203 кг говядины 2-й категории. 2. 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 |